

	Purée de fruits pasteurisée : Fraise 1l	
	Code article : BFA0M0AA0 Code colis : BFA0M6AA0	Version : 2.0 Date de mise à jour : 14/05/2025
	EAN 13 : 3389132005389	GTIN 14 : 63389132005381

Dénomination légale :

Purée de fruits pasteurisée : Fraise

Description :

Purée issue de matières premières sélectionnées, stabilisée par un procédé garantissant la conservation optimale de la couleur, goût et odeur jusqu'à la fin de la durée de vie.

Composition :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Fraise	99	Pologne
Extrait de patate douce et extrait de carotte pourpre (pour renforcer la couleur)		

*Utilisées en proportions variables

Process :

Traitement thermique :	Pasteurisation
------------------------	----------------

Le site de transformation est certifié :

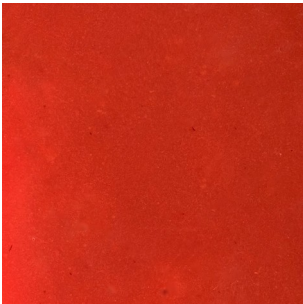
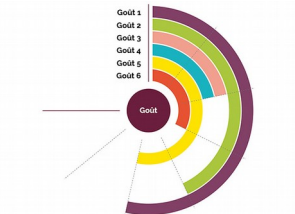
FSSC 22000	Non	IFS	Oui
ISO 22000	Non	ISO 9001	Non
BRC	Non	ISO 14001	Non

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	8	6 - 10	° Brix
pH	3.35	3.00 - 3.80	

Critères microbiologiques :

	Valeur cible	Méthode
Test de stérilité Contrôlé sur chaque lot	Négatif	Cytométrie en flux

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	
	 Fruitologie® Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.	Aspect visuel Aspect 1 ○○○○○○○ Aspect 2 ○○○○○○○ Aspect 3 ○○○○○○○ Texture en bouche Texture 1 ○○○○○○○ Texture 2 ○○○○○○○ Fruitologie® Profil Fruitologie® à venir. Évaluation en cours par notre panel d'experts sensoriels.

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Non	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Non	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui
Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011			
	Valeurs	Unités	
Energie	110	kJ	
Energie	26	kcal	
Matières grasses	0.0	g/100g	
Dont acides gras saturés	0.0		
Glucides	6.0		
Dont sucres	5.0		
Fibres	1.0		
Protéines	0.0		
Sel	0.005		
Sodium	1.8	mg/100g	
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com			

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :			
	<i>Présence dans le produit</i>	<i>Présence sur site</i>	<i>Contamination croisée</i>
Céleri	non	oui	non
Crustacés	non	oui	non
Œufs	non	oui	non
Poisson	non	oui	non
Gluten	non	oui	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	oui	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	oui	non
Soja	non	oui	non
Fruits à coque	non	oui	non
Sulfites	non	oui	non

Réglementation : le produit respecte les réglementations	
OGM	Ne contient pas d'OGM conformément aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et leurs amendements.
Ionisation	Produit non ionisé
Radioactivité	< 100Bq
Pesticides	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
Métaux lourds	Règlement (CE) N°2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaire et ses amendements.
Emballage	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

Stockage :	
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur <25°C.
Conservation après ouverture au réfrigérateur (en jours)	8
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois après production)	12
Format impression Date de Durabilité Minimale	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA