	Purée de fruits pasteurisée : Mangue 100% 1l	
	Code article : BMG0M0AA0 Code colis : BMG0M6AA0	Version : 2.0 Date de mise à jour : 17/12/2024
	EAN 13 : 3389132005327	GTIN 14 : 63389132005329

Dénomination légale :

Purée de fruits pasteurisée : Mangue

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*
Mangue	100	Inde

*Utilisées en proportions variables

Process :

Traitement thermique : Pasteurisation

Le site de transformation est certifié :


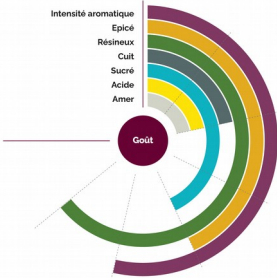
	Non	IFS	Oui
FSSC 22000	Non	IFS	Oui
ISO 22000	Non	ISO 9001	Non
BRC	Non	ISO 14001	Non

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	15	13-17	° Brix
pH	3.85	3.65 - 3.95	

Critères microbiologiques :

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

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	
		<p>Aspect visuel</p> <p>Couleur orange 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Viscosité 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Texture en bouche</p> <p>Nappant 🍷🍷🍷🍷🍷</p>

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	322	kJ
Energie	76	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	18.0	
Dont sucres	14.0	
Fibres	2.0	
Protéines	0.0	
Sel	0.0	
Sodium	0.0	mg/100g

Valeurs disponibles sur <http://vn.my-vb.com>

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :

	Présence dans le produit	Présence sur site	Contamination croisée
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	
Microbiologie	Règlement (CE) N°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses amendements
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.
Etiquetage	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
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)	15
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois après production)	18
Format impression Date de Durabilité Minimale	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA