

	Purée de fruits pasteurisée : Ananas 1l	
	Code article : BAN0N0AA0 Code colis : BAN0N6AA0	Version : 5.0 Date de mise à jour : 10/06/2026
	GTIN 13 : 3389132005266	GTIN 14 : 63389132005268

Dénomination légale :

Purée de fruits pasteurisée : Ananas

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*
Ananas	99.95	Costa Rica
Antioxydant : acide ascorbique		

*Utilisées en proportions variables

Process :

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

Certifications :

Le site de transformation est certifié IFS.

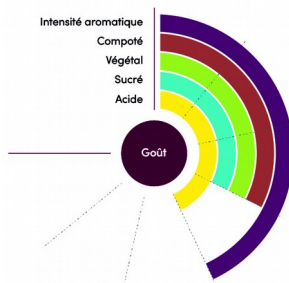
Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	15	13 - 17	° Brix
pH	3.85	3.70 - 3.98	

Couleur (photo non contractuelle)



Profil sensoriel



Aspect visuel

Couleur jaune 🍷🍷🍷🍷🍷
Aération 🍷🍷🍷🍷🍷
Viscosité 🍷🍷🍷🍷🍷
Pulpeux 🍷🍷🍷🍷🍷

Texture en bouche

Fibreux 🍴🍴🍴🍴🍴

Critères microbiologiques :

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

BOIRON FRERES SAS

1, Rue Brillat Savarin – 26300 Châteauneuf sur Isère - FRANCE

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Valeurs nutritionnelles	
Taille de la portion : 3 fl oz (90ml)	
Teneur par portion	
Calories	60
Matières grasses	0g
Acides gras saturés	0g
Acides gras trans	0g
Cholestérol	0mg
Sodium	0mg
Glucides totaux	13.5g
Fibres alimentaires	1g
Sucres totaux	12g
Dont sucres ajoutés	0g
Protéines	0.6g
Vitamine D	0mcg
Calcium	9mg
Fer	0mg
Potassium	150mg

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Non	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kashé	Non	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui

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	oui	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	oui	non
Soja	non	oui	non
Fruits à coque	non	non	non
Sulfites	non	non	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)	15
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois)	18
Format impression Date de Durabilité Minimale	AAAA/MM/JJ