

PUREE SUCREE SURGELEE ANANAS 1KG

INGREDIENTS

Ananas 90%
Sucre 10%

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Golden / Costa Rica
Fabriquée en France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Jaune
Gout	Typique du fruit
Texture	Onctueuse
Brix au réfractomètre à 20°C	22(+/- 2) *
* à titre indicatif	
Acidité	_____
Amertume	_____
Sucre	_____
Longueur en bouche	_____
	0 5 10

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	≤ 100 000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	≤ 1000/g	Par numéro de lot
E. coli	≤ 10/g	Par numéro de lot
Levures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Listeria	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

CERTIFICATIONS**IFS niveau supérieur et BRC grade A**

Kasher et Halal	
OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM
Ionisation	Absence
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : Oui Végétaliens : Oui

PROCEDE THERMIQUE

Pasteurisation

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

A réception	Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs. Détection des corps étrangers
Sur nos produits finis	Contrôle bactériologique. Contrôle gustatif et visuel. Détection des corps étrangers.

PUREE SUCREE SURGELEE ANANAS 1KG

CONDITIONNEMENT

Boite de 1kg avec couvercle refermable et languette d'inviolabilité
6 boîtes par cartons
Caisse américaine ou Carton wrap : 150 cartons par palette 100x120
Caisse américaine ou Carton wrap : 120 cartons par palette 80x120
Poids du carton : Poids net : 6Kg

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions 190x127x80 mm
Code EAN 13 3228170441400
Nomenclature douanière 20082079

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton Caisse américaine : 395x202x169mm - Carton wrap : 396x198x158mm
Volume du carton Caisse américaine : 13,5cm³ - Carton wrap : 12,4cm³
Code EAN 14 13228170441407

VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011

*(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits.
Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqua)*

Valeur énergétique en KJ/ 100g	371
Valeur énergétique en Kcal/100g	88
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	20
dont sucres	19
Protéines	0,5
Sel	0
Fibres alimentaires	1,2
Humidité	77,3
Matières sèches	22,7
Vitamine D(mg/100g)	<0,2
Calcium(mg/100g)	5,7
Fer(mg/100g)	0,1
Potassium(mg/100g)	101

CONSERVATION ET UTILISATION**Température de stockage et de transport : -18°C**

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC) DDM 912 jours

Décongélation : 48h à 2°C et 4°C

Conservation après décongélation : 10 jours entre 2°C et 4°C

Pour préparation de mousses, bavares, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

Code emballleur : EMB 19153A

Les produits Ponthier sont susceptibles de contenir un pourcentage de produit recyclé. Toutefois, toutes les mesures sont prises pour garantir notre standard de qualité au niveau organoleptique et sanitaire.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
09/08/2006	27/11/2024	FTCOM 275 - Z	Directeur Général	Directrice Qualité
				