

## INGREDIENTS

Fraise 90%  
Sucre 10%

## VARIETE / ORIGINE

Variété / origine Victory & Mara des Bois / Maroc, France  
Fabriquée en France

## CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| Couleur                      | Rouge Clair      |
| Gout                         | Typique du fruit |
| Texture                      | Onctueuse        |
| Brix au réfractomètre à 20°C | 18(+/- 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               |
| Moississures    | ≤1 000/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 : <b>Oui</b><br>Végétaliens : <b>Oui</b>                                                  |

## 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. |

**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 3228170419409  
Nomenclature douanière 20088070

**EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)**

Dimensions extérieures du carton Caisse américaine : 395x202x169mm - Carton wrap : 396x198x158mm  
Volume du carton Caisse américaine : 13,5cm<sup>3</sup> - Carton wrap : 12,4cm<sup>3</sup>  
Code EAN 14 13228170419406

**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  | 318  |
| Valeur énergétique en Kcal/100g | 75   |
| Matières grasses                | 0    |
| dont acides gras saturés        | 0    |
| dont acides gras trans          | 0    |
| Glucides assimilables           | 18   |
| dont sucres                     | 18   |
| Protéines                       | 0    |
| Sel                             | 0,04 |
| Fibres alimentaires             | 0,5  |
| Humidité                        | 80,8 |
| Matières sèches                 | 19,2 |
| Vitamine D(mg/100g)             | <0,2 |
| Calcium(mg/100g)                | 13,7 |
| Fer(mg/100g)                    | 0,24 |
| Potassium(mg/100g)              | 122  |

**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                                                                           |                                                                                       |
|------------------|------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 01/08/2006       | 27/11/2024       | FTCOM 196 - AD | Directeur Général                                                                    | Directrice Qualité                                                                    |
|                  |                  |                |  |  |