

Purée de fruits surgelée : Figue de Barbarie rouge 1kg

Code article : API0B5AA0 Code colis : API0U3AA0	Version : 5.0 Date de mise à jour : 05/02/2026
GTIN 13 : 3389133004718	GTIN 14 : 33389133004719

Description :

La purée est obtenue à partir de fruits frais cueillis à maturité dont la pulpe est extraite par broyage et raffinage. Les lots de matières premières sont assemblés afin de garantir une qualité et une saveur constantes.

Allégations / Mentions volontaires :

Sans sucres ajoutés*	Oui	Conformément au règlement (CE) N° 1924/2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires <i>*Contient des sucres naturellement présents dans les fruits</i>
----------------------	-----	---

Composition :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Purée de figue de Barbarie		Pérou
Acide malique (Contient 0.5% ou moins d'acide malique)		

**utilisées en quantités variables; les origines peuvent évoluer pour garantir une qualité constante du produit.*

Process :

Traitement thermique :	Pasteurisation
Détection métallique	OUI

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000			
Le produit est certifié Kasher	Oui	Le produit est certifié Halal	Oui

Régimes alimentaires :

Convient aux régimes végétarien, végétalien et cœliaque

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	12	10 - 14	° Brix
pH	3.85	3.60 - 4.10	

Couleur (photo non contractuelle)		Profil sensoriel
		

Critères microbiologiques :

Selon Règlement (UE) N°2073/2005 et en conformité avec :

- 21 C.F.R. § 110.3 et s. Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food
- 21 CFR 117.1 et s. Current Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis, and Risk-Based Preventive Controls for Human Food

	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobactérie*	< 10	ufc/g	ISO 21258-1 /-2
E. coli	< 5	ufc/g	ISO 16649-1 / -2
Levures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moisissures*	< 500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonelle**	NO DETECTED	/25g	ISO 6579-1
Listeria mono.**	NO DETECTED	/25g	ISO 11290-1

*Tolérance = 3 x valeur cible

** Analyses réalisées par un laboratoire accrédité et uniquement sur les produits à pH supérieur à 3,8.

Valeurs Nutritionnelles

Taille de la portion : ¼ cup (66g)

Teneur par portion

Calories	40
Matières grasses	0g
Acides gras saturés	0g
Acides gras trans	0g
Cholestérol	0mg
Sodium	33mg
Glucides totaux	8g
Fibres alimentaires	2.5g
Sucres totaux	1g
Dont sucres ajoutés	0g
Protéines	0.9g
Vitamine D	0mcg
Calcium	90mg
Fer	0mg
Potassium	94mg

Réglementation : <i>le produit respecte la FSMA et les réglementations et leurs amendements</i>	
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 40 CFR Part 180 Tolerances and exemptions for pesticide chemical residues in food
Pesticides US	Code of Federal Regulations (CFR) Title 40, Part 180.
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 21 C.F.R. § 101.1 et s. Food Labeling et 21 C.F.R. § 101.9 Nutrition labeling of food
Allergènes	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires 21 USCA 321 (qq) and 21 USCA 343(w)(1) Contains no major EU or US regulation allergens
Emballages	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
	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
	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 Title 21 CFR (parts related to food contact substances)

Stockage :	
Température de stockage et de transport	0°F
Date de Durabilité Minimale	30 mois après production
Format impression DDM	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA
Temps de décongélation à +2/+4°C à titre indicatif	24 heures
Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours)	5
Mode de décongélation : Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à +2/+4°C. Pour vous faciliter le démoulage ou la découpe de votre purée congelée, nous vous recommandons l'une des méthodes suivantes : Oter le couvercle et laisser la barquette 5 minutes à température ambiante avant de retirer l'opercule ; Ou laisser le couvercle et l'opercule, passer toute la barquette sous l'eau tiède pendant au moins 30 secondes avant d'enlever le couvercle et l'opercule. Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger. La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur et doivent se faire dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'HACCP.	