



## LES PURÉES DE FRUITS

# Purée de pêche blanche sucrée pasteurisée

4 x 1 kg



### LES PLUS PRODUIT

- Des fruits sélectionnés à maturité
- Un brix adapté au profil naturellement sucré de chaque fruit
- Des qualités originelles préservées par un process spécifique
- Sans OGM, sans allergène

### INFORMATIONS PRODUIT

**Dénomination légale du produit :** Purée de pêche blanche sucrée pasteurisée

**Poids net :** 1 kg

**Liste ingrédients :** Pêche blanche 86%, sucre, antioxydant : acide ascorbique E300.

**Origine :** France

**Variétés :** Bellerime, Surprise

**Type emballage :** Poche de 1kg

**Indice réfractométrique :** Valeur cible =  $20 \pm 2^\circ\text{Brix}$

**pH :**  $3,6 \pm 0,5$

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Energie	434 kJ / 102 kcal
Matières grasses	0,2 g
- dont acides gras saturés	0,02 g
Glucides	23,7 g
- dont sucres	23,6 g
Fibres alimentaires	1,7 g
Protéines	0,6 g
Sel	< 0,01 g

Germes	Critères (UFC / g)
Flore Aérobie mésophile totale	< 5000
<i>E.coli</i>	< 10
Levures	< 1000
Moississures	< 1000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence dans 25 g
Salmonelle	Absence dans 25 g

Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquial 2014

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**DDM à fabrication :** 15 mois

**DDM à livraison :** 10 mois

**Type marquage :** Impression sur étiquette (exemple : DDM = MM/AAAA, puis code lot = quantième+année de prod+code atelier).

#### Conditions de conservation :

**Avant ouverture :** Conserver dans un endroit frais, de préférence en dessous de 25°C.

**Après ouverture :** Conserver 5 jours au réfrigérateur (+2/+6°C)

**Lieu de transformation :** Anneyron, Rhone Alpes - France

**Sécurité alimentaire :** Site de fabrication certifié IFS.

Ne contient pas d'OGM : non soumis à étiquetage sur les OGM d'après le règlement en vigueur.

Produit non ionisé selon le règlement en vigueur.

Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur sur les métaux lourds et pesticides.

Absence d'allergènes majeurs (au sens du Règlement UE n°1169/2011) sur nos lignes de fabrication.

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

**Code standard :** PF340804

**Code interne Valade :** NE351601

**Nomenclature douanière :** 2008 70 79

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Poche	3 76017	498113 6	1 UVC	1,0	1,06				
Carton	3 76017	498114 3	4 UVC	4,0	4,42	225	155	248	8,65
Couche			24 Cartons = 96 UVC	96,0	106,1				
Palette			7 Couches x 24 Cartons = 672 UVC	672,0	765,1	1200	800	1942	1864

\* En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi

\* Visuel(s) non contractuel(s)



## FRUIT PUREES

# Sweetened pasteurized white peach puree

4 x 1 kg



### PRODUCT BENEFITS

- Fruits selected at the right ripeness
- Brix adapted to the naturally sweet profile of each fruit
- Original qualities preserved by a specific process
- GMO-free, allergen-free

### PRODUCT INFORMATION

**Legal name :** Pasteurized sweetened white peach puree

**Net weight :** 1 kg

**Ingredients :** White peach 86,0%, sugar, antioxidant : ascorbic acid E300.

**Origin :** France

**Varieties:** Bellerime, Surprise

**Packaging :** 1 kg pouch

**Refractometric index :** Target value = 20 ± 2°Brix

**pH :** 3,6 ± 0,5

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

### NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

### MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Energy	434 kJ / 102 kcal
Total Fat	0,2 g
- Saturated Fat	0,02 g
Total Carbohydrates	23,7 g
- Sugars	23,6 g
Dietary Fibers	1,7 g
Proteins	0,6 g
Salt	< 0,01 g

Germs	Criteria (CFU / g)
Total aerobic count	< 5000
<i>E.coli</i>	< 10
Yeasts	< 1000
Moulds	< 1000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence in 25 g
<i>Salmonella</i>	Absence in 25 g

ANSES-CIQUAL French food composition table version 2014

### TECHNICAL INFORMATION

**BBD from production date :** 15 months

**BBD from delivery date :** 10 months

**Type of marking :** Printing on the label (eg: BBD = MM/YYYY, Batch N° = day number + year number + factory code).

#### Storage conditions :

**Before opening :** Keep in a cool place, preferably below 25°C

**After opening :** Keep 5 day in a refrigerator between +2 and +6°C (under normal conditions of use)

**Processing place :** Anneyron, Rhone Alpes - France

#### Food Safety :

Fabrication site certified IFS.

GMO-free : GMO labelling not required according to the current legislation.

Product not subjected to ionising radiation

In compliance with French and European regulation on Heavy metals and Pesticides.

Absence of major allergens ( Regulation EU n° 1169/2011) on our production lines

### LOGISTICAL INFORMATION

**Item code:** Upon request

**Customs Tariff Number :** 2008 70 79

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Lenght	Width	Height	Vol dm3
Pouch			1 CSU	1,0	1,06				
Box			4 CSU	4,0	4,42	225	155	248	8,65
Layer			24 Boxes = 96 CSU	96,0	106,1				
Pallet			7 Layers x 24 Boxes = 672 CSU	672,0	765,1	1200	800	1942	1864

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + UNFF	CIP + Key				Lenght	Width	Height	Vol dm3
Pouch			1 CSU	1,0	1,06				
Box			4 CSU	4,0	4,42	233	163	258	9,80
Layer			30 Boxes = 120 CSU	120,0	132,6				
Pallet			6 Layers x 30 Boxes = 720 CSU	720,0	812,9	1200	1000	1622	1946

\* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

\*Non-contractual image(s)