



## LES PURÉES DE FRUITS

### Purée de poire williams 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 poire williams sucrée pasteurisée

**Poids net :** 1 kg

**Liste ingrédients :** Poire williams 92,5%, sucre, antioxydant : acide ascorbique E300.

**Origines :** France

**Variété :** Williams

**Type emballage :** Poche de 1kg

**Indice réfractométrique :** Valeur cible = 20 ± 2°Brix

**pH :** 3,9 ± 0,5

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

#### VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Energie                    | 333 kJ / 79 kcal |
| Matières grasses           | 0,2 g            |
| - dont acides gras saturés | 0,02 g           |
| Glucides                   | 17,5 g           |
| - dont sucres              | 17,0 g           |
| Fibres alimentaires        | 2,8 g            |
| Protéines                  | 0,4 g            |
| Sel                        | < 0,01 g         |

*Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciquel 2014*

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

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

#### 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 :** PF350904

**Code interne Valade :** NE351701

**Nomenclature douanière :** 2008 40 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           | 498103 7  | 1 UVC                            | 1,0          | 1,06                |                  |         |         |         |
| Carton  | 3 76017           | 498104 4  | 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 williams pear 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 williams pear puree

**Net weight :** 1 kg

**Ingredients :** Williams pear 92,5%, sugar, antioxidant : ascorbic acid E300.

**Origins :** France

**Variety :** Williams

**Packaging :** 1 kg pouch

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

**pH :** 3,9 ± 0,5

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

#### NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Energy              | 333 kJ / 79 kcal |
| Total Fat           | 0,2 g            |
| - Saturated Fat     | 0,02 g           |
| Total Carbohydrates | 17,5 g           |
| - Sugars            | 17,0 g           |
| Dietary Fibers      | 2,8 g            |
| Proteins            | 0,4 g            |
| Salt                | < 0,01 g         |

ANSES-CIQUAL French food composition table version 2014

#### MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

| Germes                        | 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    |

#### 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 40 79

| Element | Gencod EAN France |           | Palettization                 | Net weight kg | Average gross weight kg | Dimensions in mm |       |        |         |
|---------|-------------------|-----------|-------------------------------|---------------|-------------------------|------------------|-------|--------|---------|
|         | Prefix + UNFP     | CIP + Key |                               |               |                         | Length           | 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 + UNFP     | CIP + Key |                               |               |                         | Length           | 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)