



PÂTE FRAISE

Informations générales	
INGREDIENTS	Saccharose, fraises congelées, sirop de glucose, acidifiant: E330 acide citrique; Colorants naturels: extrait de safran naturel, E100 curcumine, graines de fraise, arôme, gélifiant: pectine E440; Conservateur: E202 sorbate de potassium.
SAVEUR	Goût délicat de fraises.
GOUT	Goût doux avec un arrière goût frais aigre typique du fruit
TYPOLOGIE	Produit semi-fini destiné à l'industrie et aux glaciers, il ne peut être vendu pour la consommation directe
Modalité de utilisation, préparation et la manipulation	
MODALITÉ DE L'UTILISATION	80-100 g pâtes Fraise tous les 1000g de la masse totale
PRÉPARATION ET LA MANIPULATION	Agiter avant utilisation et fermer le couvercle propre après chaque utilisation. Ne pas utiliser des outils et des mains humides lors de la manipulation
Composition du produit:	
SIROP DE GLUCOSE / SACCHAROSE	58,05 % ± 0,5%
FRAISES CONGELÉES / GRAINES DE FRAISE	32,77 ± 0,5%
GÉLIIFIANT / ACIDIFIANT	6,32 ± 0,5%
COLORANTS NATURELS/ ARÔME	2,73 ± 0,5%
CONSERVATEUR	0,03 ± 0,5%
Caractéristique microbiological	
	LIMITES GARANTIES
TOTAL VIABLE CONT	5 x 10 ³ ufc/g
LEVURES ET MOISSURES	5 x 10 ² ufc/g
TOTAL COLIFORM	1 x 10 ² ufc/g
ESCHERICHIA COLI	10 ufc/g
ENTEROBACTERIACEAE	10 ufc/g
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI	1 x 10 ² ufc/g
SALMONELLA	absence dans 25g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	10 ufc/g
Caractéristique chimique	
	LIMITES GARANTIES
MÉTAUX LOURDS (Pb; As; Hg; Cd)	Pb < 0,2 ppm Hg < 0,02 ppm As < 0,2 ppm Cd < 0,1 ppm
MYCOTOXIN(B1 ; B2 ; G1; G2)	< 4 ppb
Valeur Énergétique (pro 100g)	
	Valeurs moyennes* per 100g
ENERGY VALUE	228,76 kcal 972,86 kJ
TOTAL FATS -graisses saturées	0,09 g 0,00 g
GUCIDES -sugars	60,57 g 59,68 g*
PROTEIN	0,21 g*
SEL	4,15 mg*
FIBRE	0,85g*
*Données obtenues par de calculs	
Emballage	
GENRE D'EMBALLAGE	TECHNICAL REFERENCE
Vaso PS PG3 3,5 kg + couvercle avec joint d'étanchéité	Déclaration ISI FOOD Conformité
Modalité de stockage:	
DURÉE DE VIE	24 mois si le pack est intacte
MODALITÉ DE STOCKAGE	Conserver le produit dans un endroit frais et sec. Évitez l'exposition au soleil, source de chaleur et d'humidité.
Personnes sensibles (comme vieilli, coeliaque):	
Aucune restrictio, sauf indication contraire au le point OGM-Allergènes	



PÂTE FRAISE

<i>GMO and Allergens declarations</i>		
<i>ALLEGENS/GMO</i>	<i>PRESENT DANS LE PRODUIT</i>	<i>PRÉSENT DANS L'USINE</i>
<i>CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN ET DÉRIVÉS</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>COQUILLAGES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>OEUF ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>POISSONS ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ARACHIDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>SOJA ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LAIT ET DERIVES (LACTOSE Y COMPRIS)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>NOIX ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>CÉLERI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>MOUTARDE ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>SESAME ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>LE DIOXYDE DE SOUFRE ET LES SULFITES (SO2 > 10 MG / L)</i>	<i>NON</i>	<i>OUI</i>
<i>LUPINI ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>PALOURDES ET DERIVES</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>ORGANISMES GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉS</i>	<i>NON</i>	<i>NON</i>
<i>Reg. CE n° 178/2002 e 852/2004:</i>		
<i>Que nous déclarons notre organisation répond aux exigences du Règlement mentionnées ci-dessus (tel que modifié) par la mise en œuvre et maintenance du système de gestion active pour la sécurité alimentaire certifié UNI EN ISO 22000: 2005 cert. n° 38175</i>		
<i>Date of last update: 16.07.2016</i>		