

|                                                                                   |                                                            |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | <b>Purée de fruits 100% surgelée : Orange sanguine 1kg</b> |                                                                 |
|                                                                                   | <b>Code article : 541-UN</b>                               | <b>Version : 4.0</b><br><b>Date de mise à jour : 19/09/2018</b> |
|                                                                                   | <b>EAN 13 : 3389131001719</b>                              | <b>GTIN 14 : 63389131001711</b>                                 |

**Description :**

Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits, issus de lots, de variétés sélectionnés et assemblés afin de garantir une odeur, une couleur et une saveur typiques du fruit frais.

**Composition :**

| <b>Ingrédients</b> | <b>Quantité (%)</b> | <b>Liste des origines sélectionnées*</b> |
|--------------------|---------------------|------------------------------------------|
| Orange sanguine    | 100                 | Italie Maroc Espagne                     |

\*utilisées en quantités variables

**Process :**

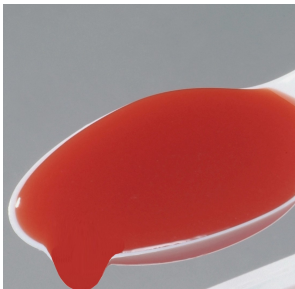
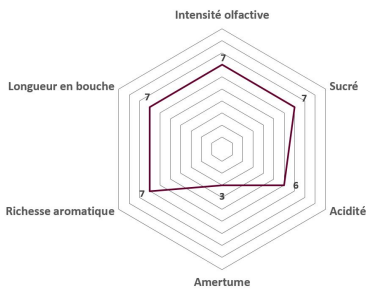
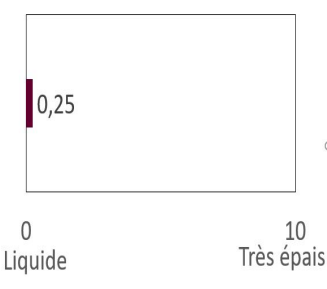
|                                       |                           |
|---------------------------------------|---------------------------|
| <b>Traitement thermique :</b>         | Pasteurisation            |
| <b>Seuils de détection métallique</b> | <b>Inox : 5 mm</b>        |
|                                       | <b>Non ferreux : 3 mm</b> |
|                                       | <b>Ferreux : 1,5 mm</b>   |

**Le site de transformation est certifié :**

|            |     |           |     |
|------------|-----|-----------|-----|
| FSSC 22000 | Oui | IFS       | Non |
| ISO 22000  | Oui | ISO 9001  | Non |
| BRC        | Non | ISO 14001 | Non |

**Critères physico chimiques :**

|                                 | <b>Valeur cible</b> | <b>Tolérance</b> | <b>Unité</b> |
|---------------------------------|---------------------|------------------|--------------|
| Brix                            | 12                  | +/- 2            | ° Brix       |
| pH                              |                     | 3.10 - 3.60      |              |
| Humidité<br>(À titre indicatif) | 87.13               | +/- 1,5          | %            |

| Couleur (photo non contractuelle)                                                 | Profil sensoriel                                                                  | Viscosité                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |

**Critères organoleptiques :**

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| Couleur: | rouge foncé                           |
| Goût :   | arôme intense, persistant. Note zeste |
| Texture: | liquide                               |

**Critères microbiologiques :** selon Règlement (UE) N°2073/2005

|                 | 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*        | < 1500       | ufc/g | ISO 21527-1 ou / -2 |
| Moisissures*    | < 1500       | ufc/g | ISO 21527-1 ou / -2 |

\*Tolérance = 3 x valeur cible

Analyse faite par un laboratoire accrédité disponible sur demande

**Valeurs nutritionnelles :** Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011

|                          | Valeurs | Unités  |
|--------------------------|---------|---------|
| Energie                  | 213     | kJ      |
| Energie                  | 50      | kcal    |
| Matières grasses         | 0.0     | g/100g  |
| Dont acides gras saturés | 0.0     |         |
| Glucides                 | 11.8    |         |
| Dont sucres              | 9.8     |         |
| Fibres                   | 0.0     |         |
| Protéines                | 0.7     |         |
| Sel                      | 0.0     | mg/100g |
| Sodium                   | < 5     |         |

Valeurs disponibles sur <http://vn.my-vb.com>

**Régimes alimentaires :**

|                                  |     |                               |     |
|----------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Produit certifié Halal           | Oui | Convient au régime végétarien | Oui |
| Produit certifié Kashér          | Oui | Convient au régime végétalien | Oui |
| Produit certifié Kashér Passover | Oui | Convient au régime cœliaque   | Oui |

| <b>Allergènes</b> selon Règlement (UE) N°1169/2011 : |                          |                   |                       |
|------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|
|                                                      | Présence dans le produit | Présence sur site | Contamination croisée |
| Céleri                                               | non                      | non               | non                   |
| Crustacés                                            | non                      | non               | non                   |
| Œufs                                                 | non                      | non               | non                   |
| Poisson                                              | non                      | non               | non                   |
| Gluten                                               | non                      | non               | non                   |
| Lupin                                                | non                      | non               | non                   |
| Lait                                                 | non                      | non               | non                   |
| Mollusques                                           | non                      | non               | non                   |
| Moutarde                                             | non                      | non               | non                   |
| Arachide                                             | non                      | non               | non                   |
| Sésame                                               | non                      | non               | non                   |
| Soja                                                 | non                      | non               | non                   |
| Fruits à coque                                       | non                      | non               | non                   |
| Sulfites                                             | non                      | non               | non                   |

| <b>Réglementation</b> : le produit respecte les réglementations |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microbiologie                                                   | Règlement (CE) N°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses amendements                                                                |
| OGM                                                             | Produit garanti sans OGM - Conforme aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et ses amendements  |
| Ionisation                                                      | Produit non ionisé - Conforme à la Directive (CE) N°1999/2 du conseil du 22 février 1999 et ses modifications, relative aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation |
| Radioactivité                                                   | Règlement (CE) N°733/2008 relatif aux conditions d'importation de produits agricoles - < 100Bq                                                                                         |
| Pesticides                                                      | Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements                                                               |
| Métaux lourds                                                   | Règlement (CE) N°1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses amendements                                          |
| Etiquetage                                                      | Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires                                                                     |
| 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                          |

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stockage :</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Conditions de conservation                                                   | Surgelé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Température de stockage                                                      | -18 Degré Celsius                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Température de transport                                                     | -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Date de Durabilité Minimale (en jours)                                       | 913                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Format impression DDM                                                        | AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 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 ou au bain-marie. 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. |
| 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) | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |