

| | |
|--|---|
| Purée de fruits surgelée : Fraise FRANCE 100% 10kg | |
| Code article : AFC0S0AA0 Code colis : AFC0S0AA0 | Version : 4.0 Date de mise à jour : 13/10/2025 |
| EAN 13 : 3389133005180 | GTIN 14 : 13389133005187 |

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.

Composition :

| Ingrédients | Quantité (%) | Origine(s) garantie(s) |
|-------------|--------------|------------------------|
| Fraise | 100 | France |

Process :

| | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Traitement thermique : | Pasteurisation |
| Seuils de détection métallique | Inox : 4 mm |
| | Non ferreux : 3,5 mm |
| | Ferreux : 3,2 mm |

Certifications :

Le site de transformation est certifié FSSC 22000 et ISO 22000

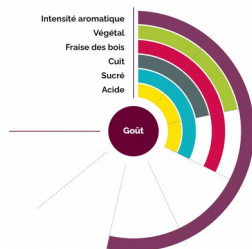
Critères physico chimiques :

| | Valeur cible | Tolérance | Unité |
|---------------------------------|--------------|-------------|--------|
| Brix | 8 | 6 - 10 | ° Brix |
| pH | 3.45 | 3.10 - 3.80 | |
| Extrait sec (À titre indicatif) | 9.5 | 8 - 11 | g/100g |

Couleur (photo non contractuelle)



Profil sensoriel



Aspect visuel

Couleur rouge 🍷🍷🍷🍷🍷
Aération 🍷🍷🍷🍷🍷
Viscosité 🍷🍷🍷🍷🍷

Texture en bouche

Mousseux 🍷🍷🍷🍷🍷
Nappant 🍷🍷🍷🍷🍷

| Critères microbiologiques : | | | |
|------------------------------------|---------------------|--------------|---------------------|
| | 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 : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011 | | |
|--|----------------|---------------|
| | Valeurs | Unités |
| Energie | 141 | kJ |
| Energie | 33 | kcal |
| Matières grasses | 0.0 | g/100g |
| Dont acides gras saturés | 0.0 | |
| Glucides | 7.2 | |
| Dont sucres | 5.1 | |
| Fibres | 1.2 | |
| Protéines | 0.5 | |
| Sel | 0.0 | |
| Sodium | 0.0 | mg/100g |

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

| Régimes alimentaires : | | | |
|-------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Produit certifié Halal | Oui | Convient au régime végétarien | Oui |
| Produit certifié Kasher | Oui | Convient au régime végétalien | Oui |
| | | Convient au régime cœliaque | Oui |

| Allergènes 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 |

| | |
|---|---|
| Réglementation : <i>le produit respecte 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 |
| Pesticides | Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements |
| 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 |
| 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 |

| | |
|--|--------------------------|
| Stockage : | |
| Conditions de conservation | Surgelé |
| Température de stockage | ≤ -18°C |
| Température de transport | ≤ -18°C |
| 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 | 6 jours |
| Conservation après décongélation dans l'emballage fermé à +2/+4°C (en jours) | 8 |
| 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. 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. | |