	Purée de fruits 100% surgelée : Rhubarbe 1kg	
	Code article : 757-UN	Version : 2.0 Date de mise à jour : 15/06/2017
	EAN 13 : 3389130007576	GTIN 14 : 63389130007578

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 :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Rhubarbe	100	Pologne

*utilisées en quantités variables

Process :


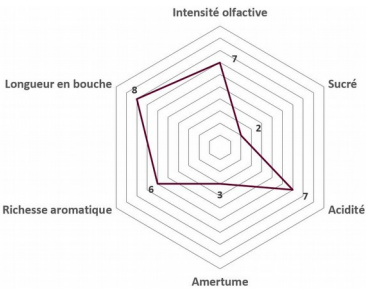
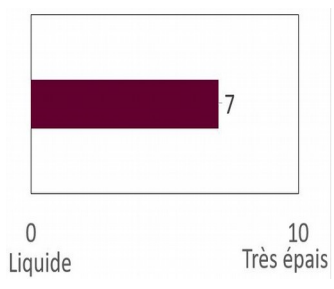
Traitement thermique :	Pasteurisation
Seuils de détection métallique	Inox : 5 mm
	Non ferreux : 3 mm
	Ferreux : 1,5 mm

Le site de transformation est certifié :

Certification	Oui	IFS	Non
FSSC 22000	Oui	IFS	Non
ISO 22000	Oui	ISO 9001	Oui
BRC	Non	ISO 14001	Oui

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	4	+/- 2	° Brix
pH		3.00 - 3.70	
Humidité (À titre indicatif)	91,38	+/- 1,5	%

Couleur (photo non contractuelle)	Profil sensoriel	Viscosité
		

BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

Critères organoleptiques :	
Couleur:	vert fond rose
Goût :	Acidulé, arôme intense, note végétale
Texture:	semi épais - déphasage après décongélation

Critères microbiologiques : selon Règlement (UE) N°2073/2005			
	Valeur cible	Unité	Méthode
Flore totale*	< 5000	ufc/g	3M-01/1-09/89
Enterobactérie	< 10	ufc/g	3M-01/6-09/97 (37°C)
E. coli*	< 5	ufc/g	3M-01/8-06/01 (42°C)
Levures*	< 1500	ufc/g	NF V 08-059
Moisissures*	< 1500	ufc/g	NF V 08-059

*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	107	kJ
Energie	25	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	4.2	
Dont sucres	1.4	
Fibres	2.7	
Protéines	0.8	
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 Kasher	Oui	Convient au régime végétalien	Oui
Produit certifié Kasher Passover	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 : 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
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

Stockage :	
Conditions de conservation	Surgelé
Température de stockage	-18 Degré Celsius
Température de transport	-18°C
Date de Durabilité Minimale (en jours)	900
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