

	FICHE TECHNIQUE	CODE ARTICLE : 844
	Purée de FRAISE surgelée SEAUX 10KG	Version : M Mise à jour le : 12/07/2016 Emetteur : C.GARNIER Responsable Réglementation et sécurité alimentaires

Valable à partir de la date de durabilité minimale : 2019/01/08

DESCRIPTION DU PRODUIT

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.

CONTROLES ET CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES : (contrôles matière première de chaque lot)

Ingrédient(s) : fraise 100%
 Origine(s) : Pologne, Espagne
 Absence de colorant et de conservateur conformément à la législation.
 Traitement thermique : flash pasteurisation
 Date limite de durabilité minimale : 30 mois à partir de la date de fabrication

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES : (contrôles tout au long de la fabrication)

(hors imprécisions liées aux appareils et aux pratiques de mesure)

Brix au réfractomètre à 20° C : 9° Brix +/- 2
 Extrait sec à titre indicatif (+/-1,50%) : 9.3%
 pH au pHmètre à 20° C : 3.00 à 3.60

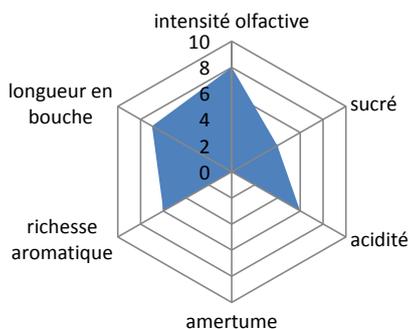
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES : (contrôles sur chaque lot par un panel interne)

Couleur:

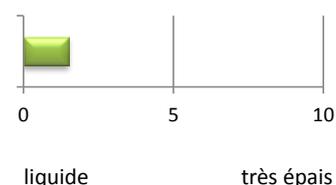


Photo non contractuelle

Profil sensoriel:



Viscosité :



CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES : (valeurs moyennes pour 100g - calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011)

Valeur calorique en KJ	Valeur calorique en Kcal	Matières grasses en g	Dont acides gras saturés en g	Glucides en g	Dont sucres en g	Fibres alimentaires en g	Protéines en g	Sel en g
141	33	<0,1	<0,01	7,2	5,1	1,2	0,5	0,02

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES : (1 analyse par lot minimum)

	Critères (m)	Tolérance (3m)*	Méthodes
Micro-organismes aérobies à 30°C	< 5000 ufc/g	< 15 000 ufc/g	3M-01/1-09/89
Entérobactéries	< 10 ufc/g	< 30 ufc/g	3M-01/6-09/97
Levures	< 1500 ufc/g	< 4500 ufc/g	NF V 08-059
Moisissures	< 1500 ufc/g	< 4500 ufc/g	NF V 08-059
E.coli	< 5 ufc/g		3M-01/8-06/01 inc à 44°C

* Tolérances fixées selon les incertitudes d'analyses d'échantillonnage.

Boiron Frères S.A.S

BP21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)
 RCS Romans sur Isère 542 015 763 siret 542 015 763 00049 ape 1039B
 Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 – E.mail : contact@boironfreres.com

SECURITE ALIMENTAIRE

Allergènes : notre produit ne contient aucun allergène visé par le Règlement (UE) N° 1169/2011.

Nous sélectionnons des matières premières non issues d'OGM en conséquence, ce produit n'induit pas un étiquetage spécifique dans la liste des ingrédients conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Les matières premières sélectionnées ne sont pas ionisées et sont en accord avec la législation Européenne (CE) N°149/2008 et (CE) 396/2005 concernant les pesticides , la réglementation (CE) N° 629/2008 concernant les métaux lourds.

Nos emballages sont conformes au règlement cadre 1935/2004EC et au règlement (UE) N° 10/2011 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Traçabilité et HACCP : notre organisation respecte le règlement Européen 178/2002 et le règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques. Notre traçabilité prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini. Les produits passent au détecteur de métal.

CERTIFICATION

Notre site de production est certifié FSSC 22000, ISO 9001 et ISO 14001. Produit certifié halal, Produit certifié kasher.

REGIME ALIMENTAIRE

Régime	Convient
végétarien	oui
végétalien	oui
coeliaque	oui

CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION

	UNITE DE VENTE (UV)
Conditionnement	Seau de 10kg avec couvercle
Composition	Polypropylène (PP) pour contact alimentaire
Poids net	10 kg minimum
Poids brut	10 566 g +/-15 g
Dimensions (couvercle compris)	277 x 242 x 267 mm, soit 0,0179 m ³
Codification EAN 128	(01) GTIN (240) ADDITIONNAL ID (10) BATCH/LOT (15) BEST BEFORE END
Code douanier	
Traçabilité	Code article + N° de lot + heure de conditionnement
Conditions de stockage et de transport	Température de conservation de -18°C

	PALETTISATION		
Nombre de seaux par couche	14	Nombre d'unités consommateurs	56
Nombre de couches par palette	4	Type et dimension de la palette	EUROP 800 X 1 200 mm
Nombre de seaux par palette	56	Hauteur de la palette	1050 mm

CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION**CONDITIONS DE STOCKAGE:**

Avant décongélation : -18°C

Après décongélation : +2°C/+4°C

MODE DE DECONGELATION ET D'UTILISATION:

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine, fermé, à titre indicatif 6 jours minimum à +2/+4°C ou 36 heures à +20/+22°C.

Si besoin, vous pouvez également décongeler le produit dans son emballage d'origine 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.

Après décongélation, ce produit peut se conserver 10 jours à +2/+4°C dans son emballage fermé.

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.

NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION

Version M

Boiron Frères S.A.S

BP21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 siret 542 015 763 00049 ape 1039B

Commandes : Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 – E.mail : contact@boironfreres.com