

DESCRIPTION :
Riche en framboise (83%)



Marque : 

Calibre : 500 g
Conditionnement : 1 ct x 6 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 3.000
Unité Minimum de Commande (UMC): CT
Unité de facturation : KG
Etat du produit : Pasteurisé
Durée de vie totale du produit en jours : 1080
Durée de vie après ouverture / décongélation : 7 jours entre 0 et + 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
Décongélation à température ambiante dans son emballage fermé : 5 heures. Secouer et servir frais, en accompagnement de : desserts, pâtisseries, glaces, sorbets, fromage blanc...

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	444 Kj/ 105 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	1.13	
Glucides (g)	20.46	
dont Sucres (g)	20.357	
Matières grasses (g)	0.25	
dont Acides Gras	0.017	
Fibres alimentaires (g)	5.561	
Sel (g)	0.008	
Sodium (mg)	3.2	
Calcium (mg)		

pH : 2,8 - 3,8
Rapport P/L : 4.52

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Framboise	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 02408

37690

Coulis de framboise

flacon souple



Dénomination légale de vente :

Coulis de framboise surgelée

INGREDIENTS :

Framboise (83%), sucre (17%).

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Mode conservation/présentation : Bloc

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 23.500 x l 15.700 x h 21

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 183

Nb d'UMC / couche : 25

Nb couches / palette : 8

Code EAN : 3220440144912

Code douanier : 20071099

Recette sans porc

Produit sans sel ajouté

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.