



DESCRIPTION :

Purée obtenue à partir de framboises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des graines, puis pasteurisés



Marque :



Conditionnement : 1 bq x 1 kg

Type de poids : Fixe

Poids net de l'UMC (kg) : 1.000

Unité Minimum de Commande (UMC): BQ

Unité de facturation : KG

Etat du produit : Cru

Durée de vie totale du produit en jours : 1080

Durée de vie après ouverture / décongélation : 72 heures entre 0 et + 4°C

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

12 heures avant utilisation (conditionnement 1kg), mettre en décongélation à + 4° C Pour une utilisation immédiate, décongeler la purée au bain-marie ou au micro-ondes position décongélation

LES PLUS PRODUITS :

Un conditionnement qui prend en compte l'ensemble de vos contraintes : une barquette transparente et micro-onidable avec son couvercle refermable et son opercule pelable.

Elle est en outre dotée d'un bec verseur, de repères de découpe (1/4 et 1/2) et d'angles arrondis la rendant spatulable.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de g
Energie	339 Kj/ 80 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	1.26	
Glucides (g)	13.785	
dont Sucres (g)	13.725	
Matières grasses (g)	0.27	
dont Acides Gras	0.019	
Fibres alimentaires (g)	6.03	
Sel (g)	0.008	
Sodium (mg)	3.2	
Calcium (mg)		

pH : 2,9 - 3,9

Rapport P/L : 4.67

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 : /

Classification : Fréquence libre

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
Sucre (de betterave et/ou de canne à sucre)	Union européenne / non Union européenne

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

Estampille sanitaire / Code emballeur : EMB 02408

Dénomination légale de vente :
Purée sucrée surgelée de framboise

INGREDIENTS :
90% de framboise Willamette, 10% de sucre

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)					
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	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	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	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

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 39.300 x l 19.400 x h 16.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 199.800
Nb d'UMC / couche : 72
Nb couches / palette : 11
Code EAN : 3220440180545

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *