

PUREE SUCREE REFRIGEREES FRUITS DE LA  
PASSION 1KG

**INGREDIENTS**

Fruits de la Passion 90%  
Sucre

**VARIETE / ORIGINE**

Variété / origine Flavicarpa / Equateur  
Fabriquée en France

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES**

Couleur	jaune orange foncé
Gout	Typique du fruit
Texture	Liquide
Brix au réfractomètre à 20°C	21(+/-2) *
* à titre indicatif	
Acidité	_____
Amertume	_____
Sucre	_____
Longueur en bouche	_____
	0 5 10

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle**

Flore totale	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	≤ 1/g	Par numéro de lot
Levures	≤ 100/g	Par numéro de lot
Moisissures	≤ 100/g	Par numéro de lot
E. coli	≤ 10/g	Par mois et par type de produit
Listeria	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit

**RADIOACTIVITE**

Conforme aux règlements (CE) n°737/90 et 1635/2006 et ses modifications

**PESTICIDES ET METAUX LOURDS**

Pesticides Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications  
Contaminants Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

**CERTIFICATIONS**

**IFS niveau supérieur et BRC grade A**

Kasher et Halal	
OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM
Ionisation	Absence
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : <b>Oui</b> Végétaliens : <b>Oui</b>

**PROCEDE THERMIQUE**

Pasteurisation

**CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION**

A réception	Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs. Détection des corps étrangers .
Sur nos produits finis	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs.

**CONDITIONNEMENT**

Sachet de 1kg avec bouchon refermable et languette d'inviolabilité  
6 sachets par carton  
90 cartons par palette 80x120  
120 cartons par palette 100x120  
Poids du carton : Poids net : 6Kg

**EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)**

Dimensions	140x242x90 mm
Code EAN 13	3228170865404
Nomenclature douanière	20089963

**EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)**

Dimensions extérieures du carton	240x240x265 mm
Volume du carton	15.26 cm <sup>3</sup>
Code EAN 14	13228170865401

**VALEURS NUTRITIONNELLES (G/100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011**

*(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqual)*

Valeur énergétique en Kj/ 100g	353
Valeur énergétique en Kcal/100g	83
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	20
dont sucres	19
Protéines	0.9
Sel	0.04
Fibres alimentaires	0.5
Humidité	78.7
Matières sèches	21.3
Vitamine D(mg/100g)	<0,2
Calcium(mg/100g)	4,3
Fer(mg/100g)	0,3
Potassium(mg/100g)	150

**CONSERVATION ET UTILISATION**

**Température de stockage et de transport : +2°C +6°C**

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC)      DLC 456 jours

Agiter avant emploi

**Après ouverture : 12 jours au réfrigérateur**

Pour préparation de mousses, bavaoïis, entremets, sorbets et glaces, pâtes de fruits, cocktails et jus de fruits, smoothies et mousses au siphon.

Code emballleur : EMB 19153

Les produits Ponthier sont susceptibles de contenir un pourcentage de produit recyclé. Toutefois, toutes les mesures sont prises pour garantir notre standard de qualité au niveau organoleptique et sanitaire.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
			Directeur Général	Directrice Qualité
10/08/2006	04/05/2023	FTCOM 667 - W		