



## PUREE SUCREE REFRIGEREE CASSIS 1KG

**INGREDIENTS**

Cassis 90%  
Sucre

**VARIETE / ORIGINE**

Variété / origine Blackdown, Noir de Bourgogne, Andega / France (Bourgogne, Val de Loire, Vallée du Rhône)  
Fabriquée en France

**CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES**

Couleur	Noir
Gout	Typique du fruit
Texture	Epaisse
Brix au réfractomètre à 20°C * à titre indicatif	25.5(+/-2) *
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 : **Oui**  
Végétaliens : **Oui**

**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	3228170817403
Nomenclature douanière	20089967

**EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)**

Dimensions extérieures du carton	240x240x265 mm
Volume du carton	15.26 cm <sup>3</sup>
Code EAN 14	13228170817400

**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	419
Valeur énergétique en Kcal/100g	99
Matières grasses	0
dont acides gras saturés	0
dont acides gras trans	0
Glucides assimilables	23
dont sucres	19
Protéines	0.6
Sel	0
Fibres alimentaires	1.6
Humidité	73.9
Matières sèches	26.1
Vitamine D(mg/100g)	<0,2
Calcium(mg/100g)	57,1
Fer(mg/100g)	1,2
Potassium(mg/100g)	330

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

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

DDM 456 jours

Agiter avant emploi

**Après ouverture : 12 jours au réfrigérateur**

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

Code emballleur : EMB 19153

Les produits 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
03/08/2006	02/05/2023	FTCOM 549 - U		