

Mélange de fruits rouges

groseille, griotte, cassis, mûre, framboise, myrtille



Description :

Le produit Mélange 6 Fruit Rouge Legave 1 kg est un mix de fruits rouges surgelés.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
UE / non UE

**Calibre :****Conditionnement – calibre :** CT 5 ST X 1 KG**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.000**Unité Minimum de Commande (UMC) :** ST**Unité de facturation :** KG**DLUO/DLC en jours :** 730**Durée de vie après ouverture / décongélation :** 24 heures entre 0 et 4°C**Etat du produit :** Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Mettre les fruits surgelés dans une assiette et laisser décongeler en chambre froide positive (12 heures environ) entre 0 et 4°C. Décongélation possible au micro-ondes (3 min). Utiliser comme des fruits frais. Il est recommandé de faire bouillir les fruits 1 min avant de les consommer.

LES PLUS PRODUITS :

100 % fruits.
Sans sucre ajouté.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 150 g
Energie	202 Kj / 48 Kcal	303 Kj / 72 Kcal
Protéines (g)	1.1	1.7
Glucides (g)	6.4	9.6
dont Sucres (g)	6.2	9.3
Matières grasses (g)	0.4	0.6
dont Acides Gras Saturés (g)	0.02	
Fibres alimentaires (g)	4.1	6.2
Sel (g)	< 0.01	
Sodium (mg)	< 4	<6
Calcium (mg)	-	

pH : 3,2 +/-0,3**Rapport P/L :** 2.75

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 : 8/20 mini**Classification :** Desserts de fruits crus 100%, entiers ou mixés**Dénomination légale de vente :** Mélange de fruits rouges surgelé

INGREDIENTS :

Groseille rouge 30%, cassis 30%, griotte dénoyautée* 22%, mûre 5%, framboise 5 %, myrtille 8%. *Malgré tous les soins apportés à la préparation de nos produits, la présence exceptionnelle de noyaux n'est jamais exclue

Mélange de fruits rouges

groseille, griotte, cassis, mûre, framboise, myrtille

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

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
☐	Œufs & 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
☐	Œufs & 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 : IQF

Code EAN de l'UMC : 5410302089002

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 35 x l 25 x h 17

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 202

Nb d'UMC / couche : 50

Nb couches / palette : 10

Estampille sanitaire / Code emballer : 427768317/3779

Nom du fournisseur : 100485 DIRAFROST F.F.I.

Code douanier : 08119050

Recette sans porc

Produit sans sucre ajouté

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.