



Pomme HVE au cassis entière vidée, 1kg


POMME ENTIERE PELEE - CASSIS MORCEAUX CUIITS SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	PLASTIQUE		
POIDS NET :	1 Kg		
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	3 mois à date d'expédition	DATE DE DURABILITE MAXIMALE :	12 mois
STOCKAGE :	Froid positif 2-8°C		
CONSERVATION APRES OUVRETURE :	3 jours en froid positif		
INGREDIENTS :	Pomme 98,5% -Cassis morceaux 1%- Arome naturel de cassis 0,5% ; Antioxydant: Vitamine C		
ALLERGENE :	Absence		
VARIETE :	Type Golden		
ORIGINE PRODUIT :	France		
LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS:	Pomme : France, issus d'exploitations Haute Valeur Environnementale Niveau 3		



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	Entière, sans la peau ni le trognon, pelée mécaniquement.	CALIBRE:	125
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	10 à 11	POIDS MOYEN CRU :	90-120 g
TENEUR EN SUCRES :	11-15° Brix	pH :	<4

Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos fruits : la présence de quelques pépins ou morceaux de peau n'est cependant pas exclue.

Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre.

Tolérance : jusqu'à 1 fruit de profil écrasé.

Le jus présent dans le sachet provient uniquement de la cuisson du fruit.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données issues de calcul ou de résultat d'analyses nutritionnelles pour 100g de produit.

VALEUR ENERGETIQUE :	55 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	0,1 g	PROTEINES:	0,3 g
	231 KJ	GLUCIDES:	12 g	SEL:	<0,01 g
MATIERES GRASSES:	0,1 g	SUCRES:	10 g	FIBRES ALIMENTAIRES	2,1 g



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à l'arrêté du 28 mai 1997 et au guide de bonnes pratiques, le produit répond aux normes de stabilité (NF V08 408) : étuvage 7 jours à 37°C + 7 jours à température ambiante = différence de pH < 0.5 unités pH par rapport au témoin, pas de dégagement gazeux, de goût ni d'odeur suspects. Aucune analyse microbiologique n'est effectuée compte tenu du pH acide du produit (inférieur à 4.5) et du traitement thermique (pasteurisation), assurant la stabilité microbiologique.

Attestation du suivi microbiologique des produits disponible sur demande.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON :	9
POIDS NET DU CARTON :	9 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	486 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	560 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x20x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120x80x180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1021022
Ancien code article	21022
Nomenclature douanière	20089798
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 554 7
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 785544

GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

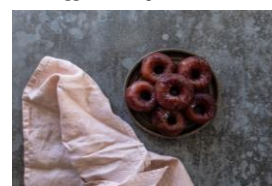
O.G.M.	Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).
Allergènes	Ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la législation européenne en vigueur. (Règlement 1169/2011/CE).
Matériaux d'emballages alimentaires	Tous les matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées répondent aux exigences décrites dans le règlement 1935/2004/CE, 10/2011/UE et 2025/40/UE quand applicable, et leur amendements. Le conditionnement utilisé pour ce produit ne contient pas de BPA.
Ionisation / Radiation / Nanomatériaux	Ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux réglementations européenne (Directives 1999/2/CE et 1993/3/CE), Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients ayant subi de radiation. Ce produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés. (2283/2015/UE)
Contaminants et Pesticide	Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.

USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.
Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés :
- à chaud
- à froid

Voir suggestion de recettes sur www.apifruit.com

Suggestion de présentation



FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN

Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58

Email : apifruit@apifruit.com