



FICHE PRODUIT FINI –Product data sheet

PUREE DE FRAISE

STRAWBERRY PUREE

FTPF-PUREES-006

Date de validation :

31/01/17

Version B

Page 1/1

Item Code / Code Article : **GPLFR** EAN GENCODE : **3.174070003159**

❖ **Description:** sweet pasteurized fruit puree (sieved mixture). Color and flavor characteristic of the fruit
purée de fruits sucrée pasteurisée (mélange tamisé). Couleur et saveur caractéristiques du fruit

❖ **Ingredients :** **STRAWBERRY (83%)**, sugar and glucose-fructose syrup (16%), flavouring, colour: E129
FRAISE (83%), sucre et sirop de glucose-fructose (16%), arôme, colorant :E129

❖ **Use/utilisation :** Ice creams, sorbets, desserts (mousses), toppings, cocktails, ...
Crèmes glacées, sorbets, desserts (mousses, entremets), toppings, cocktails,...



PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS ☆ PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

❖ **BRIX (± 2) :** **19** ❖ **pH :** **3.20 – 4.00** ❖ **% Citric Acidity / Acidité Citrique :** **0.50 – 1.00**

MICROBIOLOGICAL PARAMETERS ☆ PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

❖ **Total Plate Count / Flore totale :** **< 200** ❖ **Moulds / Moisissures :** **< 40** ❖ **Yeast / Levures :** **< 40**

AVERAGE NUTRITIONAL VALUE / 100g ⇌ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES/ 100g

| | |
|---|-----------------------|
| Energie/Energy | 284Kj / 68kcal |
| Matières grasses / Fat | 0,3 g |
| dont acides gras saturés / of which saturates | <0.1g |
| Glucides/Carbohydate | 15.7g |
| dont Sucres / Of which Sugars | 15.6 g |
| Protéines/Protein | 0.6 g |
| Sel /Salt | 0.007 g |

BBD/STORAGE ☆ DDM/CONDITIONS DE CONSERVATION

❖ **Best Before :** 1 year from manufacturing date (*Manufacturing date and best before date printed on the jar*)

❖ **A consommer de préférence avant le :** 1 an à partir de la date de fabrication (*date de fabrication et D.D.M imprimées sur le côté du produit*)

❖ **Storage :** Room temperature, protected from light and heat - Once opened, keep refrigerated and use within 3 days

❖ **Conservation:** Température ambiante, à l'abri de la lumière et de la chaleur. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer dans les 3 jours.

PACKAGING ☆ CONDITIONNEMENT

| | | | |
|------------------------|---|------------------------|---|
| ❖ Type | : Plastic jar | ❖ Type | : Bocal Plastique |
| ❖ Net Weight | : 1 Kg (2.2 Lbs) | ❖ Poids net | : 1 Kg |
| ❖ Units per case | : 6 | ❖ Unités par carton | : 6 |
| ❖ Case size | : L 27.6 cm x W 18.5 cm x H 20.5 cm | ❖ Dimension par carton | : L 27.6 cm x W 18.5 cm x H 20.5 cm |
| ❖ Brut case weight | : 6.660 Kg | ❖ Poids brut | : 6.660 Kg |
| ❖ Cases / layer | : 16 | ❖ Cartons / Couche | : 16 |
| ❖ Layers / pallet | : 6 | ❖ Couches / palette | : 6 |
| ❖ Cases / pallet | : 96 | ❖ Cartons / palette | : 96 |
| ❖ Net weight / pallet | : 576,00 kg | ❖ Poids net / Palette | : 576,00 kg |
| ❖ Brut weight / pallet | : 639,36 kg (palette 80 cm x 120 cm) | ❖ Poids brut / Palette | : 639,36 kg (palette 80 cm x 120 cm) |

OGM – ALLERGENES - IONISATION

❖ Ne contient pas d'ingrédients issus d'OGM / Ne contient pas d'ingrédients allergènes / Produit n'ayant pas subi de traitement de ionisation

❖ Does not contain ingredients from OGM / Does not contain allergenic ingredients / Non-ionized product

❖ *E129 : may have an adverse effect on activity and attention of children. Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants*

Rédaction: Solène WALLON

Vérification: Sandra FAUQUEUR

Approbation: Frédéric JULLIEN