



Ananas Victoria en carpaccio, 1kg

ANANAS VICTORIA PELE CARPACCIO CUIT SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	ALUMINIUM		
POIDS NET :	1 Kg		
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	12 mois (365 jours) à réception	DATE DE DURABILITE MAXIMALE :	36 mois (1095 jours)
STOCKAGE :	Température ambiante		
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	3 jours en froid positif		
INGREDIENTS :	ANANAS VICTORIA 100%		
ALLERGENE :	Absence		
VARIETE :	Victoria		
LIEU DE PRODUCTION :	France, Montauban (82)		
ORIGINE ANANAS :	Ile Maurice		



PRODUIT

DECOUPE :	Ananas coupé en tranches	TENEUR EN SUCRES	14-21° Brix
NOMBRE MOYEN PAR SACHET* :	68+/-10%	pH :	<4,1
EPAISSEUR :	2,5-5mm	COULEUR :	Or
DIAMETRE :	50-75mm		

Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos fruits : la présence d'"yeux" et d'ilot de poils n'est cependant pas exclue.

Tolérance : 10% de tranches ébréchées.

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

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

VALEUR ENERGETIQUE :	53 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	<0,1 g	PROTEINES:	0,5 g
	225 Kj	GLUCIDES:	11,0 g	SEL:	<0,01 g
MATIERES GRASSES:	<0,5 g	SUCRES:	10,0 g	FIBRES ALIMENTAIRES	1,3 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 :	6
POIDS NET DU CARTON :	6 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	324 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	400 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	35x27x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120x80x180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1019105
Ancien code article	19105
Nomenclature douanière	20082090
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 066 5
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 066 2

GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

O.G.M.	Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.
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