



Pomme HVE au caramel en cube, 3.24kg



POMME CUBES PELEE AU CARAMEL CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	PLASTIQUE
POIDS NET :	3,24 Kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	6 mois à date d'expédition (Minimum 18)
DATE DE DURABILITE MAXIMALE :	18 mois
STOCKAGE :	Froid positif (2-8°C) ou température ambiante à l'abri de la lumière
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	3 jours en froid positif
INGREDIENTS :	Pomme 92,6%, caramel 7,4% (sucre, eau)
ALLERGENE :	Absence
VARIETE :	Type Golden
LIEU DE PRODUCTION :	France, Montauban (82)
ORIGINE POMMES :	France, issus d'exploitations Haute Valeur Environneme



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	Cubes : 10 x 10 ± 2mm, pomme pelée mécaniquement
pH :	<4
TENEUR EN SUCRES :	15-20 ° Brix

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.
Tolérance : jusqu'à 5% de profil écrasé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

VALEUR ENERGETIQUE :	70 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	0,1 g	PROTEINES:	<0,5 g
	297 Kj	GLUCIDES:	16 g	SEL:	<0,01 g
MATIERES GRASSES:	<0,5 g	SUCRES:	15 g	FIBRES ALIMENTAIRES	1,6 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 :	4
POIDS NET DU CARTON :	12,96 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	699.84 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	775 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x37,5x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120*80*180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1021301
Ancien code article	21301
Nomenclature douanière	20089949
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 533 2
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 533 9

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

Bien mélanger le produit avant utilisation.

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

FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN
Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58
Email : apifruit@apifruit.com