

ZI
46 130 BIARS SUR CERE
Tél : + 33 5 65 10 10 10 - Fax : + 33 5 65 10 10 00

Création :	24/03/2017
Mise à jour :	05/04/2017

DENOMINATION COMMERCIALE : Andros Chef - garniture stable au four - myrtilles 1 kg

DENOMINATION LEGALE DE VENTE : Préparation aux myrtilles

CARACTERISTIQUES

Famille:	Garniture Clean	Format :	1 kg
Date de durabilité minimale :	12 mois		
Conservation :	Stocker dans un endroit propre et sec (maximum 25°C)		
Conditions d'utilisation :	Après ouverture, à conserver réfrigéré (+2/+4°C) dans un contenant propre hermétiquement fermé et à consommer dans les 5 jours		
Gencod :	3 60858 085295 7	Code article :	50085295
Code douanier :	200 899679 9		
Ingrédients :	myrtilles 70%, sucre, eau, jus de citron concentré, gélifiant : pectines de fruits, épaississant : farine de graines de caroube, arôme naturel.		



ARGUMENTAIRE PRODUIT

Ingrédients d'origine naturelle
Proche du fait maison

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES		pour 100 g	
Energie	En kJoules (kJ)	439	
	En kcalories (kcal)	103	
Matières grasses (g)		0,4	
Dont acides gras saturés (g)		0,0	
Glucides (g)		24	
Dont Sucres (g)		24	
Fibres (g)		3,9	
Protéines (g)		0,4	
Sel (g)		0,04	

CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES

Texture :	présence de morceaux	Couleur :	bleu-noir
Brix :	28+/-2	pH :	3,1+/-0,2
Saveur :	Caractéristique de la myrtille		

MENTIONS COMPLEMENTAIRES

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) : **NON**

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle : **NON**

Présence OGM, ionisation :
Les produits ANDROS sont exempts :
- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

CONDITIONNEMENT et PALETTISATION

poche aluminium _			
	Unité	COLIS	PALETTE
Format :	1 poche		
GENCOD :	3 60858 085295 7	03 60858 985295 8	03 60858 185295 6
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	540,000
Poids brut (Kg) :	1,031	6,587	616,530
Largeur (mm) :	100	245	800
Longueur (mm) :	185	395	1200
Hauteur (mm) :	245	160	1744
Nombre de pièces :		6	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9

COMMENTAIRES :

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.