

Figue violette, 0,7 Kg

FIGUE VIOLETTE ENTIERE CUITE SOUS VIDE

SACHET

| | | | |
|--------------------------------|---|-------------------------------|----------------------|
| SACHET : | ALUMINIUM | | |
| POIDS NET : | 0,7 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 : | FIGUES violettes 100%; Acidifiant: acide citrique | | |
| ALLERGENE : | Absence | | |
| VARIETE : | Figue Violette | | |
| ORIGINE PRODUIT : | France | | |
| LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS: | France ou Espagne | | |



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

| | | | |
|---------------------------|----------------------|---------------|---------------------|
| DECOUPE : | Entière avec la peau | CALIBRE: | 35-45 |
| NOMBRE MOYEN PAR SACHET*: | 25+/-6 | POIDS MOYEN : | 15-30 g |
| TENEUR EN SUCRES : | 12-16° Brix | pH : | <4,5 |
| | | COULEUR : | Violette hétérogène |

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

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

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 : | 69 Kcal | ACIDES GRAS SATURES: | <0,1 g | PROTEINES: | 0,9 g |
| | 290 KJ | GLUCIDES: | 14 g | SEL: | <0,01 g |
| MATIERES GRASSES: | <0,5 g | SUCRES: | 14 g | FIBRES ALIMENTAIRES | 2,6 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 : | 6 |
| POIDS NET DU CARTON : | 4,2 Kg |
| NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE : | 6 |
| NOMBRE DE COUCHES / PALETTE : | 9 |
| NOMBRE DE CARTONS / PALETTE : | 54 |
| POIDS NET / PALETTE : | 226.8 Kg |
| POIDS BRUT / PALETTE (incluse) : | 300 Kg |
| DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE : | 37,5x20x3 cm |
| DIMENSION CARTON : | 38x38x17 cm |
| DIMENSION PALETTE (incluse): | 120*80*180 cm |

| | |
|------------------------|----------------------|
| CODE ARTICLE INTERNE: | 1018000 |
| Ancien code article | 18000 |
| Nomenclature douanière | 20089999 |
| Gencod sachet (EAN 13) | 3 760 118 78 030 6 |
| Gencod colis (DUN 14) | 1 3 760 118 78 030 3 |

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, et 10/2011/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

FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN

Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58

Email : apifruit@apifruit.com