

Pomme HVE au caramel entière vidée, 3.24kg



POMME ENTIERE PELEE AU CARAMEL CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	PLASTIQUE		
POIDS NET :	3,24 Kg	Dont POIDS NET DE FRUIT:	3 Kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	6 mois à date d'expédition (Minimum 180 jours)	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, sirop de glucose-fructose, eau) ; Antioxydant: Vitamine C		
ALLERGENE :	Absence		
VARIETE :	Type Golden		
ORIGINE PRODUIT :	France		
LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS:	France, issus d'exploitations Haute Valeur Environnementale		



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	entière, sans la peau ni le trognon- pelée mécaniquement	CALIBRE:	138
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	32-36	POIDS MOYEN :	75-100 g
TENEUR EN SUCRES :	15-20° Brix	pH :	<4

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. Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre
**Jusqu'à 5% de profil écrasé*

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

VALEUR ENERGETIQUE :	72 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	0,1 g	PROTEINES:	<0,5 g
	305 Kj	GLUCIDES:	17 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 :	8
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	48
POIDS NET / PALETTE :	622 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	693 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x37,5x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120*80*160 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1021131
Ancien code article	21131
Nomenclature douanière	20089949
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 523 3
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 523 0

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 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