

LES COULIS DE FRUITS

C2



Coulis de fruits rouges sucré pasteurisé

4 x 1 kg

LES PLUS PRODUIT

- Des recettes spécifiquement élaborées pour retrouver le goût du fruit
- Sans colorant ni arôme artificiel
- Sans OGM, sans allergène



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Coulis de fruits rouges sucré pasteurisé

Poids net : 1 kg

Liste ingrédients : Fruits rouges 84,8% (fraise, framboise, griotte, cassis), sucre.

Origines : Fraise : Espagne, France, Egypte, Pologne, Serbie ; Framboise : Serbie ; Griotte : Croatie, Serbie, Pologne ; Cassis : France

Type emballage : Poche de 1kg

Indice réfractométrique : Valeur cible = 25 ± 2°Brix

pH : 3,3 ± 0,5

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Energie	429 kJ / 101 kcal
Matières grasses	0,2 g
- dont acides gras saturés	0,04 g
Glucides	22,4 g
- dont sucres	21,6 g
Fibres alimentaires	3,3 g
Protéines	0,9 g
Sel	0,01 g

Germes	Critères (UFC / g)
Flore Aérobie mésophile totale	< 10 000
Entérobactéries à 37°C	< 10
Levures	< 5 000
Moisissures	< 5 000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Non détecté dans 25 g
Salmonelle	Non détecté dans 25 g

* Anses - Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual 2014

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 15 mois

DDM à livraison : 10 mois

Traçabilité : numéro de lot, date de production et date de durabilité minimale

Conditions de conservation :

Avant ouverture : Conserver dans un endroit frais, de préférence en dessous de 25°C.

Après ouverture : Conserver 5 jours au réfrigérateur (+2/+6°C)

Lieu de production : Anneyron, Rhone Alpes - France

Sécurité alimentaire : Ne contient pas d'OGM : non soumis à étiquetage sur les OGM d'après le règlement en vigueur.

Produit non ionisé selon le règlement en vigueur.

Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur sur les métaux lourds et pesticides.

Absence d'allergènes majeurs (au sens du Règlement UE n°1169/2011) sur nos lignes de fabrication.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code standard : 66392

Code interne Valade : E352801

Elément	Gencod EAN France	Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
					Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm ³
Poche	3760174982706	1 UVC	1,0	1,06				
Carton	3760174986117	4 UVC	4,0	4,42	226	156	258	9,10
Couche		24 Cartons = 96 UVC	96,0	106,1				
Palette		6 Couches x 24 Cartons = 576 UVC	576,0	659,0	1200	800	1638	1572

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

* Visuel(s) non contractuel(s)



FRUIT COULIS

C2

Sweetened pasteurized red fruits coulis

4 x 1 kg



PRODUCT BENEFITS

- Recipes specifically created to preserve the taste of the fruit
- No food coloring, no artificial flavours
- GMO-free, allerger-free

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Sweetened pasteurized red fruits coulis

Net weight : 1 kg

Ingredients: Red fruits 84,8% (strawberry, raspberry, sour cherry, black currant), sugar.

Origins : Strawberry : Spain, France, Egypt, Poland, Serbia ; Raspberry : Serbia ; Sour cherry : Croatia, Serbia, Poland ; Black currant : France

Packaging : 1 kg pouch

Refractometric index : Target value = 25 ± 2°Brix

pH : 3,3 ± 0,5

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g

Energy	429 kJ / 101 kcal
Total Fat	0,2 g
- Saturated Fat	0,04 g
Total Carbohydrates	22,4 g
- Sugars	21,6 g
Dietary Fibers	3,3 g
Proteins	0,9 g
Salt	0,01 g

ANSES-CIQUAL French food composition table version 2014

MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Germs	Criteria (CFU / g)
Total aerobic count	< 10 000
Enterobactéria 37°C	< 10
Yeasts	< 5 000
Moulds	< 5 000
<i>Listeria monocytogenes</i>	Not detected in 25 g
<i>Salmonella</i>	Not detected in 25 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 15 months

BBD from delivery date : 10 months

Traceability : batch number, production date and best before date

Storage conditions :

Before opening : Keep in a cool place, preferably below 25°C

After opening : Keep 5 day in a refrigerator between +2 and +6°C (under normal conditions of use)

Processing place : Anneyron, Rhone Alpes - France

Food Safety : GMO-free : GMO labelling not required according to the current legislation.
 Product not subjected to ionising radiation
 In compliance with French and European regulation on Heavy metals and Pesticides.
 Absence of major allergens (Regulation EU n° 1169/2011) on our production lines

LOGISTICAL INFORMATION

Item code : Upon request

Element	Gencod EAN France	Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
					Lenght	Width	Height	Vol dm3
Pail		1 CSU	1,0	1,06				
Box		4 CSU	4,0	4,42	226	156	258	9,10
Layer		24 Boxes = 96 CSU	96,0	106,1				
Pallet "80 x 120"		6 Layers x 24 Boxes = 576 CSU	576,0	659,0	1200	800	1638	1572

Element	Gencod EAN France	Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
					Lenght	Width	Height	Vol dm3
Pail		1 CSU	1,0	1,06				
Box		4 CSU	4,0	4,42	226	156	258	9,10
Layer		30 Boxes = 120 CSU	120,0	132,6				
Pallet "100 x 120"		6 Layers x 30 Boxes = 720 CSU	720,0	812,9	1200	1000	1622	1946

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)