	FICHE TECHNIQUE	
	ASSORTIMENT DE FRUITS DES BOIS	
	Réf info : T5003564	Créée le : 17.09.10 (CBA) Révisée le : 19.01.21 (4) (KW) Page 1 / 1

Edité le 19/01/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Assortiment de fruits en proportion variable avec jus.
Origine des fruits : UE / non UE.
Transformé en Serbie.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Fruits des bois (myrtilles, mûres, framboises, groseilles rouges) en proportions variables 68%, sucre, glucose, épaississant : pectine E440i (du citron).

MODE D'EMPLOI

Verser directement sur le dessert ou dans le plat, le produit étant prêt à l'emploi.
Produit à consommer froid ou chaud selon les recettes et les envies. Qualité régulière.

SUGGESTION D'UTILISATION

Un délicieux mélange de myrtilles, mûres, framboises et groseilles pour agrémenter de nombreux desserts (tiramisu, panna cotta, mousses, sabayons, tropéziennes, cheesecakes) sur assiette ou en verrine.
Délicieux également avec notre sauce Grand Veneur, en accompagnement de gibier.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect / couleur : fruits avec jus, de couleur foncée caractéristique
Goût / odeur : sucré et très riche, sans goût ni odeur étrangers.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

(valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté)

Energie (kJ):	730
Energie (kcal):	172
Matières grasses en g :	0.2
Dont acides gras saturés en g:	0.0
Glucides en g	42
Dont sucres en g:	39
Fibres en g	1.7
Protéines en g :	0.5
Sel (Nax2.5) en g :	0.0

Source : données fournisseur.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 10 /g	Coliformes totaux	non détecté /g
Spores	< 3 /g	Staphylocoques pathogènes	non détecté /g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 30 mois en emballage fermé d'origine.
Après ouverture, conserver au réfrigérateur (0-4°C) et consommer rapidement (2-3 jours).

CONDITIONNEMENT

Boite métal de 850 mL.
Poids net : 880g
Carton de 4 boites.

Remarque L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la règlementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la règlementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.

OMCG TOQUE D'AZUR – Colin RHD SAS
Parc de la Conterie - 14 rue Léo Lagrange - Bât C - 35131 CHARTRES DE BRETAGNE - Tél : 0810 598 596 - Fax : 0820 858 011