	FICHE TECHNIQUE	
	PUREE FRAMBOISE	
	Réf info : T5005212	Créée le : 11.06.2013 (JC) Révisée le : 03.03.21 (2) (KW) Page 1 / 1

Edité le 04/03/21

Fiche technique établie selon la réglementation 1169/2011

DESCRIPTION

Purée de framboise pasteurisée et sucrée.
Origine framboise : Serbie

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES

Framboise (88.4%), sucre.

MODE DE PREPARATION

Verser directement sur le dessert ou sur le plat, le produit étant prêt à l'emploi. Dosage à votre convenance.

SUGGESTIONS DE PRESENTATION

Nos purées de fruits parfumeront vos préparations. Très polyvalentes, elles peuvent se décliner sous la forme de sorbets, gelées cocktails, dans des préparations salées. En nappage sur vos pâtisseries, tartes, glaces et sorbets, lors de vos préparations de crèmes glacées, mousses de fruits, bavarois, charlottes et pour aromatiser vos yoghourts et fromages blancs. Les avantages :
- produit riche en fruits
- prêt à l'emploi
- conservation à température ambiante
- aucune perte d'arôme
- aucune perte de couleurs

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (valeurs théoriques pour 100g de produit)

Energie (kJ):	341
Energie (kcal):	80
Matières grasses en g	< 0.8
Dont acides gras saturés en g :	< 0.01
Glucides en g	19.0
Dont sucres en g:	14.7
Fibres en g	1.5
Protéines en g :	0.9
Sel (Nax2.5) en g :	< 0.01

Sources : fournisseur

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 100 000 /g	Escherichia Coli	< 10 /g
Levures	< 50 000 /g	Moisissures	< 50 000 /g
Salmonella spp	non détecté /25g		

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais (< 25°C de préférence) et sain, à l'abri de la lumière.
DDM = 10 mois en emballage fermé d'origine
Après ouverture : se conserve 5 jours au réfrigérateur (+2°C / +6°C)

CONDITIONNEMENT

Poche aluminisée de 1kg.
Carton de 4 poches

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.