FICHE TECHNIQUE

PANACHE DE PUREE DE FRUITS ROUGES

Réf info : T 5010407

Créée le : 09.11.15 (DD)
Révisée le (0)

DESCRIPTION

Panaché de purée de fruits rouges (cassis, framboise, griotte)

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Purée de cassis : Cassis, sucre (10%).
Purée de framboise : Framboise, sucre (10%).
Purée de griotte : Griotte, sucre (10%).

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 POUR 100g DE PRODUIT

	Valeurs pour 100 g de purée de cassis	Valeurs pour 100 g de purée de framboise	Valeurs pour 100 g de purée de griotte
Energie (kJ):	429.1	368	83.9
Energie (kcal):	101.6	87	357.1
Matières grasses en g	< 0.1	< 0.2	< 0.1
Dont acides gras saturés en g :	< 0.1	< 0.2	< 0.1
Glucides en g	19.3	19.7	19.1
Dont sucres en g:	15.8	17.6	19.4
Protéines en g :	0.8	1.2	1.3
Sel (Nax2.5) en g :	< 0.1	< 0.1	< 0.1

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	< 5 000 /g
Coliformes totaux	< 10 /g
Escherichia Coli	< 10 /g
Levures	< 1 000 /g
Moisissures	< 1 000 /g
Salmonella spp	absence /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 = 12 mois en emballage fermé d'origine
Après ouverture : se conserve 5 jours au réfrigérateur.

CONDITIONNEMENT

Poche aluminisée de 1kg.
2 poches de purée de cassis + 2 poches de purée de framboise + 2 poches de purée de griotte

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