

	Piure congelat din fructe 100%: Căpșuni 1 kg	
	Cod articol: AFA0B0AA0 Cod ambalaj de carton: AFA0C6AA0	Versiune: 9,0 Actualizat la: 06.10.2020
	EAN 13: 3389133000888	GTIN 14: 63389133000880

Descriere:

Piureul este obținut din fructe proaspete culese la maturitate, a căror pulpă este extrasă prin zdrobire și măcinare. Loturile de materii prime sunt mixate pentru a asigura stabilitatea și calitatea gustului.

Compunere:

Ingrediente	Cantitate (%)	Lista țărilor de origine selectate*
Căpșuni	100	Polonia Spania

* utilizat în cantități variabile; originea poate diferi pentru a garanta o calitate constantă a produsului.

Pentru detalii suplimentare cu privire la originea materiilor prime din lotul dvs., consultați documentul din PIM.

Proces:

Tratare termică	Pasteurizare
Niveluri de detecție a metalelor	Oțel inoxidabil: 2,5 mm
	Neferoase: 1,8 mm
	Feroase: 1,5 mm

Certificări:

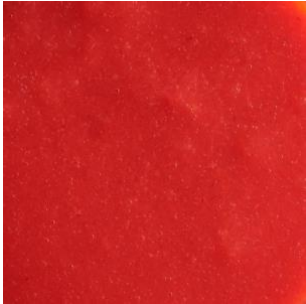
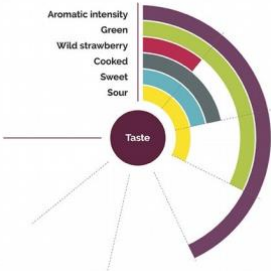
Locația de procesare este certificată FSSC 22000 and ISO 22000

Caracteristici fizico-chimice

	Valoarea vizată	Marja de toleranță	Unitate
Brix	8	+/- 2	° Brix
pH	3,3	3,00 - 3,60	
Substanță uscată (doar în scop informativ)	..		

Culoare (imagine fără caracter juridic)

Profil senzorial

	 Gustul: Intensitatea aromei Gust proaspăt Căpșuni sălbatice Produs gătit Dulce A cru	Visual aspect Red colour 🍷🍷🍷🍷🍷 Airy 🍷🍷🍷🍷🍷 Viscosity 🍷🍷🍷🍷🍷 Texture in the mouth Frothy 🍷🍷🍷🍷🍷 Mouth coating 🍷🍷🍷🍷🍷 Aspect vizual: Culoare roșie Aerat Vâscozitate Textură la gust: Spumos Grad de acoperire la gust
---	---	--

Caracteristici microbiologice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2073/2005:			
	Valoarea vizată	Unitate	Metoda
Micro-organisme aerobe	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobacterii*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Drojdii*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 sau / -2
Mucegaiuri*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 sau / -2
Salmonella	ABS	abs/25g	ISO 6579- 1
Listeria mono.	ABS	abs/25g	ISO 11290- 1
Limită de toleranță = 3 x valoarea vizată			
Analiza realizată de un laborator acreditat este disponibilă la cerere			

Valori nutriționale în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:		
	Valoare	Unitate
Valoare energetică	141	kJ
Valoare energetică	33	kcal
Grăsimi	0,0	g/100g
Din care grăsimi saturate	0,0	
Carbohidrați	7,2	
Din care zaharuri	5,1	
Fibre	1,2	
Proteine	0,5	
Sare	0,02	
Sodiu	7,87	mg/100g
Valuri disponibile la adresa http://vn.my-vb.com		

Informații dietetice:			
Produs certificat halal	Da	Adecvat unei diete vegetariene	Da
Produs certificat kosher	Da	Adecvat unei diete vegane	Da
		Adecvat unei diete fără gluten	Da

Alergeni în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:			
	Prezența în produs	Prezența în locația de fabricare	Contaminare încrucișată
Țelină	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Gluten	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Lapte	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Alune	Nu	Nu	Nu
Semințe susan	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu

Nuci	Nu	Nu	Nu
Sulfiți	Nu	Nu	Nu

Reglementări: <i>produsul respectă dispozițiile privind</i>	
OMG	Nu conține OMG în conformitate cu Regulamentele (UE) nr. 1829/2003 și 1830/2003 privind trasabilitatea și etichetarea organismelor modificate genetic, cu modificările ulterioare.
Radiații ionizante	Produs ne-ionizat
Radioactivitatea	< 100Bq
Pesticide	Regulamentul (CE) nr. 396/2005 privind criteriile microbiologice privind conținuturile maxime aplicabile reziduurilor de pesticide din sau de pe produse alimentare, cu modificările ulterioare.
Metale grele	Regulamentul (CE) nr. 1881/2006 de stabilire a nivelurilor maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, cu modificările ulterioare.
Etichetarea	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 din 22 noiembrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare
Alergeni	Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 din 22 noiembrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare
Ambalare	Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare
	Regulamentul (CE) nr. 2023/2006 din 22 decembrie 2006 privind buna practică de fabricație a materialelor și a obiectelor destinate să vină în contact cu produsele alimentare
	Regulamentul (UE) nr. 10/2011 din 15 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, cu modificările ulterioare

Depozitare și recomandări de utilizare:	
Condiții de depozitare	Congelat
Temperatura de depozitare:	≤ -18°C
Temperatura de transport:	≤ -18°C
Termenul de valabilitate	30 luni de la data producției
Formatul de tipărire a termenului	AAAA/LL/ZZ ZZ/LL/AAAA
Timp necesar pentru decongelare la +2/+4°C	24 ore
Păstrare după decongelare în ambalajul propriu nedeșfăcut (zile)	8
Metodă de decongelare: Pentru a păstra toate calitățile senzoriale ale produsului nostru, Les Vergers Boiron vă recomandă să decongelați produsul în ambalajul original nedeșchis, la o temperatură de 35/+39°F. Pentru a demula sau tăia cu ușurință piureul de fructe, vă recomandăm una dintre metodele de mai jos: Îndepărtați capacul, nu scoateți folia de protecție și lăsați tava la temperatura camerei tip de 5 minute: sau păstrați capacul și folia de protecție, treceți tava prin apă caldă timp de cel puțin 30 de secunde înainte de a îndepărta capacul și folia de protecție. Decongelarea și depozitarea după decongelare sunt în responsabilitatea utilizatorului și trebuie efectuate în conformitate cu regulile de păstrare a igienei și procedurile HACCP.	

BOIRON FRERES SAS

1, Rue Brillat Savarin – 26300 Châteauneuf sur Isère - FRANȚA

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

my-vb.com

