

|                                                                                   |                                                          |                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>Piure congelat din fructe 100%:<br/>Mango 1kg</b>     |                                                    |
|                                                                                   | <b>Cod articol: AMG0B0AA0 Cod<br/>ambalaj de carton:</b> | <b>Versiune: 2,0<br/>Actualizat la: 28.03.2019</b> |
|                                                                                   | <b>EAN 13: 3389133000062</b>                             | <b>GTIN 14: 63389133000064</b>                     |

**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:**

| <b>Ingrediente</b> | <b>Cantitate (%)</b> | <b>Lista țărilor de origine selectate*</b> |
|--------------------|----------------------|--------------------------------------------|
| Mango              | 100                  | India                                      |

\* 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:**

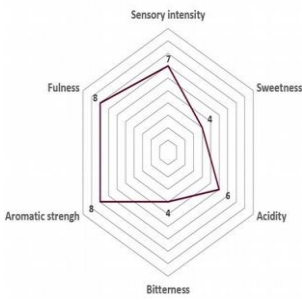
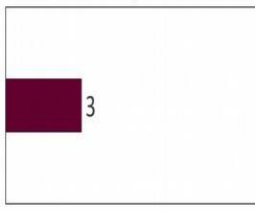
|                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Tratare termică                  | Pasteurizare                   |
| Niveluri de detecție a metalelor | <b>Oțel inoxidabil:</b> 2,5 mm |
|                                  | <b>Neferoase:</b> 1,8 mm       |
|                                  | <b>Feroase:</b> 1,5 mm         |

**Certificări:**

Locația de procesare este certificată FSSC 22000 and ISO 22000

**Caracteristici fizico-chimice**

|      | <b>Valoarea<br/>vizată</b> | <b>Marja de<br/>toleranță</b> | <b>Unita<br/>te</b> |
|------|----------------------------|-------------------------------|---------------------|
| Brix | 19                         | +/- 2                         | ° Brix              |
| pH   |                            | 3,60 - 4,20                   |                     |

| <b>Culoare (imagine fără caracter<br/>juridic)</b>                                  | <b>Profil senzorial</b>                                                                                          |                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <br>Intensitate senzorială: 7 | <br>0 Liquide Lichid 10 Très épais Foarte dens |

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

|  |                                                                             |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|--|
|  | Robustețe: 8<br>Aromă: 8<br>Gust amarui: 4<br>Aciditate: 6<br>Gust dulce: 4 |  |
|--|-----------------------------------------------------------------------------|--|

| <b>Caracteristici microbiologice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2073/2005:</b> |                        |                |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|---------------------|
|                                                                                          | <b>Valoarea vizată</b> | <b>Unitate</b> | <b>Metoda</b>       |
| 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    |
| Drojii*                                                                                  | < 1500                 | cfu/g          | ISO 21527-1 ou / -2 |
| Mucegaiuri*                                                                              | < 1500                 | cfu/g          | ISO 21527-1 ou / -2 |
| Salmonella                                                                               | 0                      | abs/25g        | ISO 6579- 1         |
| Listeria mono.                                                                           | 0                      | abs/25g        | ISO 11290- 1        |
| Limită de toleranță = 3 x valoarea vizată                                                |                        |                |                     |
| Analiza realizată de un laborator acreditat este disponibilă la cerere                   |                        |                |                     |

| <b>Valori nutriționale în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:</b>     |                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|
|                                                                                    | <b>Valoare</b> | <b>Unitate</b> |
| Valoare energetică                                                                 | 351            | kJ             |
| Valoare energetică                                                                 | 83             | kcal           |
| Grăsimi                                                                            | 0,4            | g/100g         |
| Din care grăsimi saturate                                                          | 0,2            |                |
| Carbohidrați                                                                       | 18,2           |                |
| Din care zaharuri                                                                  | 13,9           |                |
| Fibre                                                                              | 1,8            |                |
| Proteine                                                                           | 0,8            |                |
| Sare                                                                               | 0,0            |                |
| Sodiu                                                                              | < 5            | mg/100g        |
| Valuri disponibile la adresa <a href="http://vn.my-vb.com">http://vn.my-vb.com</a> |                |                |

| <b>Informații dietetice:</b> |    |                                |    |
|------------------------------|----|--------------------------------|----|
| Produs certificat halal      | Da | Adecvat unei diete vegetariene | Da |
| Produs certificat kosher     | Da | Adecvat unei diete vegane      | Da |
|                              |    | Adecvat unei diete fără gluten | Da |

| <b>Alergeni în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:</b> |                           |                                         |                                |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|
|                                                                     | <b>Prezența în produs</b> | <b>Prezența în locația de fabricare</b> | <b>Contaminare încrucișată</b> |
| 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 |

| <b>Reglementări:</b> <i>produsul respectă dispozițiile privind</i> |                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aspecte microbiologice                                             | Regulamentul (UE) nr. 2073/2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare                                                                                                    |
| 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                 |

| <b>Depozitare și recomandări de utilizare:</b>                   |                               |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 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) | 15                            |

**Metodă de decongelare:**

Pentru a păstra toate calitățile senzoriale ale produsului nostru, Les Vergers Boiron vă recomandă să decongelați produsul în ambalajul original nedeschis, 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 timp 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.