

	Piure congelat din fructe 100%: Guava 1kg	
	Cod articol: AGO0B0AA0 Cod ambalaj de carton: AGO0C6AA0	Versiune: 2,0 Actualizat la: 22.03.2021
	EAN 13: 3389133003964	GTIN 14: 63389133003966

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.

Compoziție:

Ingrediente	Cantitate (%)	Lista țărilor de origine selectate*
Guava	100	Brazilia Paraguay Vietnam

* utilizate 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

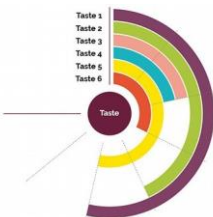
Certificări:

Locația de procesare este certificată FSSC 22000 and ISO 22000

Caracteristici fizico-chimice

	Valoarea vizată	Marja de toleranță	Unitate
Brix	8	+/- 2	° Brix
pH	4	3,70 - 4,30	
Substanță uscată (doar în scop informativ)	..		%

Culoare (imagine fără caracter juridic)	Profil senzorial
--	-------------------------

	 Fruitology® Fruitology® profile coming soon. Tasting in progress by our panel of sensory experts	Visual aspect Aspect 1 ○○○○○○○○ Aspect 2 ○○○○○○○○ Aspect 3 ○○○○○○○○ Texture in the mouth Texture 1 ○○○○○○○○ Texture 2 ○○○○○○○○ Fruitology® Fruitology® profile coming soon. Tasting in progress by our panel of sensory experts
---	--	--

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
Fermenți*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Mucegaiuri*	< 500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Salmonella	ABS	abs/25g	ISO 6579- 1
Listeria mono.	ABS	abs/25g	ISO 11290- 1
<i>Limită de toleranță = 3 x valoarea vizată</i>			
<i>Analiza realizată de un laborator acreditat este disponibilă la cerere</i>			

Valori nutriționale în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 1169/2011:		
	Valoarea	Unitate
Valoare energetică	139	kJ
Valoare energetică	38	kcal
Grăsimi	0,0	g/100g
Din care grăsimi saturate	0,0	
Carbohidrați	8,1	
Din care zaharuri	8,1	
Fibre	2,8	
Proteine	0,6	
Sare	0,0	
Sodiu	0,0	mg/100g
<i>Valuri disponibile la adresa http://vn.my-vb.com</i>		

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 accidentală
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
Moluște	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Alune	Nu	Nu	Nu
Semințe susan	Nu	Nu	Nu

Soia	Nu	Nu	Nu
Arahide	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 nedesfăcut (zile)	10
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 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

