

## COULIS 3 FRUITS ROUGES 160 g



1. PRODUIT	
DENOMINATION LEGALE	Coulis 3 fruits rouges au sucre de canne
DESCRIPTION	Mélange pasteurisé de purée de fruits et de sucre destiné à l'accompagnement de tous types de desserts.
POIDS NET	160 g
DDM	12 mois
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver à température ambiante. A conserver 1 semaine au réfrigérateur près ouverture.
CONSEILS D'UTILISATION	Une éventuelle séparation de la purée et du jus est normale Agitez avant utilisation.
CODE PRODUIT	4724
PAYS DE TRANSFORMATION	France

### DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Purée de fruits 80 % (40 % framboises, 20 % fraises, 20% groseilles), Sucre de canne 20 %.

### 2. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	496 kJ / 118 kcal
MATIERES GRASSES	0,3 g
- Dont acides gras saturés	0 g
GLUCIDES	28 g
- Dont sucres	28 g
PROTEINES	0,9 g
SEL	5,8 mg

### 3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

CRITERES	
ASPECT	Semi liquide, pulpeux, non gélifié
COULEUR	Caractéristique du fruit
GOUT	Caractéristique du fruit

### 4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
SALMONELLES	Absent
FLORE TOTALE	< 300 000 UFC/g
COLIFORMES TOTAUX	< 1000 UFC/g
STAPHYLOCOQUES AUREUS	< 100 UFC/g

### 5. CONDITIONNEMENT

	UVC :	Colis :	Palettisation
EAN 13/14			
POIDS NET (kg)			
POIDS BRUT (kg)			
DIMENSIONS (L x l x h)			
NOMBRE D'UV / COLIS			
NOMBRE DE COLIS / COUCHE			
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE			
NOMBRE DE COLIS / PALETTE			

6. ALLERGENES*			
PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'OEUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		
GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE LUPIN	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

\* Présence d'allergènes selon les directives 1169/2011/CE et leurs modifications

## 7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATERIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.