



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange de fruits, surgelé
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. 5 fruits : pomme, pêche, ananas, mandarine, raisin bleu.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes 29% mini., pêches jaunes 21% mini., ananas 19% mini., mandarines 8% mini., raisins bleus 3% mini.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pommes (PL: Llgol - Jonagold; IT: Jonagold)	Belgique, Chili, Chine, Italie, Pologne
Pêche (Clingstone, Freestone)	Grèce, Italie
Ananas (MD2 tid bits MG3)	Costa Rica, Philippines, Viêt Nam

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** Belgique
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 730
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 08119095 - Fruits, comestibles, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés, sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des fraises, des cerises, des framboises, des mûres de ronce ou de mûrier, des mûres-framboises, des groseilles à grappes o

Atouts

Atout : Une salade de fruit simple d'utilisation
5 fruits différents apportant couleurs et textures différentes en bouche
Possibilité d'utilisation sans ajout de sucre : convient aux régimes en milieu hospitalier

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Oui - Durée de conservation des fruits décongelés : 24 heures 4°C

Mise en œuvre : Sans décongélation. Réaliser un sirop avec 200 g d'eau et 200 g de sucre pour 1 kg de fruits, porter à ébullition pendant 5 minutes environ. Jeter les fruits dans le sirop brûlant. Eteindre et bien remuer les fruits dans le sirop pour bien les enrober : mise en œuvre 2 heures avant le service. |Après décongélation, à conserver au réfrigérateur (+4°C max) et à consommer dans les 24 heures.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
221	52	0.2	0.02	11.3	10.7	1.6	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.50

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 23 - Desserts de fruits crus 100% fruits crus sans sucres ajoutés ou contenant au moins 80 g de fruits cru

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 8/20 mini

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	50	0	50	Sachet	10		
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3061432138096
Colis	5	0	5	Sachet		350x250x162	3061432118043
Palette	500	0	500	Sachet	100	1200x800x1800	35410302089751