



Salade de fruits Acapulco 1 kg PassionFroid

Référence : 8 558



Caractéristiques générales

Descriptif produit	Surgelé IQF. 6 fruits : pêche jaune, ananas, mangue, melon orange, melon vert, raisin rouge.
Dénomination réglementaire :	Salade de fruits acapulco 1kg x 5 5KG PPF
Type de produit	Surgelé - IQF - Non portionné
Conservation	-18° C
Etat	Prêt à l'emploi
Durée de vie	720 jours
Conditionnement	Nombre de Sac par Colis : 5 de 1 kg.
Code SNM	602
Code douanier	08119095
Pays de transformation	Belgique
Origine de la matière première principale	Philippines - Chili - Costa Rica - Inde - Honduras - Guatemala - Italie - Maroc - Viêt Nam - Thaïlande - Mexique - Ukraine - Bulgarie - Chine - Macédoine - Pérou - Grèce

Composition

Liste des ingrédients	ananas (min 16%), pêches jaunes (min 16%), mangues (min 16%), melons oranges (min 16%), melons verts (min 12%), raisins rouges (min 4%).
Absence de composants spécifiques	Sans porc , Sans sel ajouté , Sans sucre ajouté , Sans polyphosphate ajouté , Sans alcool , Sans arête , Non étiqueté OGM , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Aucun signalé



Mise en oeuvre

- Mise en oeuvre 1** 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 oeuvre 2 heures avant le service.
- Mise en oeuvre 2** Après décongélation, à conserver au réfrigérateur (+4°C max) et à consommer dans les 24 heures.
- Liaison différée** Oui , A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 24 heures après décongélation

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	kJ							
49	209	0,1	0,03	10,8	10,6	1,2	0,7	0,02
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)								

Rapport P/L	7	Critère GEMRCN
% de matières premières animales		Dessert de fruits crus
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 150	8/20 min

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

- Critères bactériologiques**
- Germes totaux (CFU/g) : m = 500000 ufc/g ; M = 5000000 ufc/g
 - Levures (CFU/g) : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
 - Moisissures (CFU/g) : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
 - Entérobactéries (CFU/g) : m = 10000 ufc/g ; M = 100000 ufc/g
 - Ecoli (CFU/g) : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 - Staphylococcus aureus (CFU/g) : m = 100 ufc/g ; M = 1000 ufc/g
 - Salmonelle (/25g) : m = abs/25g
 - Listéria (/25g) : m = abs/25g



PassionFroid
groupe pomona

Salade de fruits Acapulco 1 kg PassionFroid

Référence : 8 558

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
Sac	1	1	Sac		3061432137990
kg		1	Sac		
Colis		5	Sac	340 x 240 x 150	3061432136412
Couche		50	Sac		
Palette	600	500	Sac		33061432137991

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.