



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Mélange de fruits surgelés composé d'ananas, de pêches jaune, de mangue de melon jaune, melon vert et raisin
- Descriptif produit :** Surgelé IQF. 6 fruits : pêche jaune, ananas, mangue, melon orange, melon vert, raisin rouge.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IQF
- Etat de préparation :** Cru
- Conditionnement :** Colis de 5.000 Sachet de 1.000 kg
- 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%).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
ananas (Queen: VN, PH - MD2: CR, PH)	Costa Rica, Philippines, Viêt Nam
melon yellow (Cantaloupe, ..)	Bulgarie, Chine, Guatemala, Honduras, Inde, Macédoine, Maroc, Turquie, Ukraine
Pêche (clingstone Grèce, Freestone: Italie)	Grèce, Italie, Maroc

\*\* 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

# Salade de fruits Acapulco 1 kg Sélection du quotidien

Article : 8558

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

**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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4 (4 +/- 0.3)		

## Atouts

**Atout :** Produit surgelé IQF permettant une sortie en fonction des besoins  
Sachet de 1 kg : praticité d'utilisation

## 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							
211	50	0.1	0.03	10.8	10.6	1.2	0.7	0.02

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 7.00

**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		
Colis	5	5.45	5	Sachet		390x250x120	13061432137997
Palette	500	553	500	Sachet	100	1200x800x1820	33061432137991
Sachet	1	1.03	1	Sachet			3061432137990