

# Mélange de fruits tropicaux au jus en poche 2,3 kg DOLE

Article : 97315



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** mélange de fruits tropicaux au jus
- Descriptif produit :** Poche de 1,4 kg (PNE). Colis de 6 poches
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Poche de 2.300 kg
- Liste des ingrédients :** 72% de fruits tropicaux en portions variables (ananas, papaye (rouge et/ou jaune), goyave), jus d'ananas et raisin blanc, 28% de jus à base de concentré, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
ananas	Philippines
papaye	Philippines
goyave	Chine

- Pays de transformation :** Philippines
- N° d'agrément :** .
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 390
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20089797 - Mélanges de goyaves, mangues, mangoustans, papayes, tamarins, pommes

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 28/08/2023 13:30

N° de version : 4.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

# Mélange de fruits tropicaux au jus en poche 2,3 kg DOLE

Article : 97315

de cajou, litchis, fruits du jaquier [pain des singes], sapotilles, fruits de la passion, caramboles et pitahayas, y.c. les mélanges contenant en poids  $\geq 50\%$  de ces fruits tropicaux et

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	335 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	45 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	240 système métrique		

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la poche selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter partiellement et si besoin les fruits. Ce mélange de fruits se sert frais en saladier ou ravers individuels. Il est possible de le personnaliser en y ajoutant d'autres fruits en conserve ou frais et en parfumant le sirop (alcool, infusion, vanille, épices). Les fruits peuvent aussi être caramélisés à la poêle. La découpe permet également de réaliser de belles brochettes de fruits. Le sirop des fruits pourra très bien être utilisé pour réaliser des punchages de biscuits, babas et autres pâtisseries. Rendement : Plus de 20 portions de 100 g.

## 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							
237	56	0.2	0.1	12	12	1.6	0.7	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune, source de Vitamine C (mg)

**Rapport P/L :** 3.50

**Type de matières grasses :** Aucune

## 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	69	0	30	Poche	5		
Palette	552	631	240	Poche	40	1200x800x1718	55438900092984
Colis	13.8	15.42	6	Poche		467x334x196	5438900092989
Poche	2.3	2.33	1	Poche			0038900092986
Pièce	2.3	0	1	Poche			

Poids net égoutté : 1.4