



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Purée de fraises sucrée surgelée
<b>Descriptif produit :</b>	Surgelé IQF. Purée de fraise 90%, sucre 10%.
<b>Conservation :</b>	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Bac de 1.000 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	fraises 90 %, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fraise	UE / Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 46]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	730
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	08101000 - Fraises, fraîches

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	17 °B (+- 2)	pH	3.4 (+-0.3)

## Atouts

**Atout :** Purée de fruits portionnable, sans risque de perte matière  
Produit prêt à l'emploi avec ou sans décongélation qui vous permet de réaliser vos sorbets, mousses, entremets, coulis, nappages, cocktails...  
Produit à la saveur intense de fruits

## Conseils d'utilisation

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

**Liaison différée :** Non

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## 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							
278	66	0.2	0	14	14	1.7	0.7	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 3.50

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## 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
Pièce unitaire	1	0	1	Bac			
Barquette	1	0	1	Bac			
Couche	72	0	72	Bac	12		
Colis	6	6.336	6	Bac		395x196x178	3608588158174
Palette	720	760.32	720	Bac	120	1200x800x1925	3608588158181
Bac	1	1.056	1	Bac		80x180x240	3608580816911

Volume (litre) : 3.456