



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

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

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| framboise | UE / Hors UE |

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 46]
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
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 08102010 - Framboises, fraîches

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|-----------------------------|---------------|-----------------------------|--------------|
| Brix | 19 °B (+/- 2) | pH | 3.2 (+- 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 | | | | | | | |
| 339 | 81 | 0.3 | 0 | 14 | 14 | 6 | 1.3 | 0 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.33

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 | | |
| Bac | 1 | 1.06 | 1 | Bac | | 80x180x240 | 3608580816928 |
| Colis | 6 | 0 | 6 | Bac | | 395x196x178 | 3608588158211 |
| Palette | 720 | 0 | 720 | Bac | 120 | 1200x800x1825 | 3608588158228 |

Volume (litre) : 3.456