



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 :	Purée de fruits de la passion sucrée surgelée
Descriptif produit :	Surgelé IQF. Purée de fruit de la passion 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 :	fruits de la passion 90 %, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
fruit de la passion	Equateur, Madagascar, Pérou, Viêt Nam

** 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, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	08109020 - Tamarins, pommes de cajou, fruits de jaquier (pain des singes), litchis,

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/03/2024 17:40

N° de version : 3.6

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

sapottilles, fruits de la passion, caramboles et pitahayas, frais

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	22 °B (+-2)	pH	2.8 (+-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							
418	98	0.4	0	19	19	1.3	2.2	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.50

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
Couche	72	0	72	Bac	12		
Bac	1	1.056	1	Bac		80x180x240	3608580816942
Colis	6	0	6	Bac		395x240x168	3608588158297
Palette	720	0	720	Bac	120	1200x800x1825	3608588144573
Barquette	1	0	1	Bac			3608580816942

Volume (litre) : 3.456