

FICHE TECHNIQUE				
CLASSIC Framboise CL				
Code SAP: 4017058		GENCOD: 5410687140084 pot 1kg GENCOD: 5410687140077 Carton		Crée le : 26/02/2021 Indice B du : 31/03/2021 Visa : ON
<b>Libellé Info</b>	Classic Framboise CL Carton 5X1Kg EU			
<b>Définition du produit</b>	Préparation de Fruit. Préparé avec 65 g de framboise pour 100 g. Préparé sans colorant ni arôme artificiel.			
<b>Dénomination légale</b>	Préparation de fraise			
<b>Utilisation</b>	<p>Dosage recommandé : 30 à 100 g par kg de préparation.  <i>Pour les denrées alimentaires appartenant à la catégorie 05.4 Décorations, enrobages et fourrages tels que définis par les directives de la Commission européenne - partie E de l'annexe II du règlement (CE) n°1333/2008 sur les additifs alimentaires - version 5 – juin 2017.</i>            Contactez Puratos avant tout ajout direct d'additif alimentaire à la recette.            Application / recette : Traditionnellement utilisés en bavaois, mousses et glaces, les classics sont parfaits pour apporter saveur et couleur à toutes sortes de préparation comme les : crème pâtissière, pâte à gâteau, ganache, crème au beurre, garniture pralinée ... mais aussi en glaçage ou Miroir.</p>			
<b>Origine</b>	Belgique <sup>1</sup>	<b>DDM</b>	12 mois	
<b>Ingrédients</b>	Sirop de glucose, sucre, concentré de framboise, eau, concentré de citron, concentré de carottes, arôme naturel, concentrés de carthame, fibres d'agrumes, concentré de sureau, concentré de myrtille.			
<b>OGM</b>	Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 - Ingrédients étiquetables OGM : aucun			
<b>Allergènes</b>	Règlement UE 1169/2011 Substances allergènes déclarables : aucune Contaminations croisées possibles : œufs – soja – lait et fruits à coques			
<b>Ionisation</b>	Directive 1999/2/CE. Non traité par ionisation.			
<b>Spécifications physico-chimiques</b>	Brix : 69.5-73.0 % pH : 3,10 - 3,50		aw : 0,79 - 0,81	
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Couleur : Rouge Goût : Framboise		Texture : liquide visqueux avec des graines.	
<b>Spécifications bactériologiques (UFC/g)</b>	Flore totale <5 000 Levures <500 Moisissures <300		Salmonelles : abs /25g Coliformes <10 E.coli <10	
<b>Valeurs nutritionnelles (en g /100g)</b>	Matières Grasses <0,5 AG saturés <0,5	Glucides 68,5 Sucres 53,4 Sodium 0,031 Sel 0,079	Protéines 0,5 Fibres 0.9	Energie pour 100g : 1.240,3 kJ 291,7 kcal
<b>Conditionnement</b>	Direct : pot 1kg Surconditionnement : carton de 5x1kg Palettes EUR : 560kg			
<b>Stockage</b>	Frais et sec (5-25°C – HR=65% maxi) Conditions de stockage après ouverture : dans son emballage correctement fermé après chaque utilisation.			
<b>Informations complémentaires</b>	1 correspond à la définition du pays d'origine établie dans le Règlement (UE) No 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et se réfère à l'origine d'une denrée alimentaire telle que déterminée conformément au règlement du Code des Douanes de l'Union (Article 60 du Règlement (EU) No 952/2013). Si des informations supplémentaires sont requises sur l'origine de l'un des ingrédients du produit, veuillez consulter votre interlocuteur Puratos.			

Les informations données sur ce document sont basées sur nos connaissances et expériences actuelles, et peuvent être utilisées à votre discrétion et en connaissance des risques associés. Tous les produits sont fournis en conformité avec nos conditions générales et conditions de vente. Nous ne pouvons accepter aucune responsabilité pour les effets de toutes combinaisons ou mélanges de produits qui ne sont pas conformes à nos recommandations. En utilisant le produit, nos clients sont priés de se conformer à toutes les exigences légales pertinentes, administratives et réglementaires ainsi qu'aux procédures relatives à son utilisation et la protection de l'environnement.

