

FICHE TECHNIQUE				
CLASSIC FRUIT DE LA PASSION CL				
Code SAP: 4017055		GENCOD: 5410687140022 pot 1kg GENCOD: 5410687140015 Carton		Crée le : 26/02/2021 Indice B du : 31/03/2021 Visa : ON
Libellé Info	Classic Fruit de la passion CL Carton 5X1Kg EU			
Définition du produit	Préparation de Fruit ; Préparé avec 88 g de fruits de la passion pour 100 g. Préparé sans colorant ni arôme artificiel.			
Déno légale	Préparation de fruit de la passion			
Utilisation	Dosage recommandé : 30 à 100 g par kg de préparation. <i>Pour les denrées alimentaires appartenant à la catégorie 5.4 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.			
Origine	Belgique ¹	DDM	12 mois	
Ingrédients	Sirop de glucose, concentré de fruits de la passion, sucre, concentré de citron, eau, arôme naturel, concentré de carotte, fibre d'agrumes.			
OGM	Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 - Ingrédients étiquetables OGM : aucun			
Allergènes	Règlement UE 1169/2011 Substances allergènes déclarables : aucune Contaminations croisées possibles : œufs – soja – lait et fruits à coques			
Ionisation	Directive 1999/2/CE. Non traité par ionisation.			
Spécifications physico-chimiques	Brix : 70,0 - 75,0 % pH : 2,80 - 3,30		aw : 0,76 - 0,79	
Caractéristiques organoleptiques	Couleur : Brun-Orange Goût : Fruit de la passion		Texture : liquide visqueux	
Spécifications bactériologiques (UFC/g)	Flore totale <5 000 Levures <500 Moisissures <300		Salmonelles : abs /25g Coliformes <10 <i>E.coli</i> <10	
Valeurs nutritionnelles (en g /100g)	Matières Grasses <0,5 AG saturés <0,5	Glucides 70,5 Sucres 54,6 Sodium 0,024 Sel 0,06	Protéines 0,9 Fibres 0,9	Energie pour 100g : 1.292,8 kJ 303,0 kcal
Conditionnement	Direct : pot 1kg Surconditionnement : carton de 5x1kg Palettes EUR : 560kg			
Stockage	Frais et sec (5-25°C – HR=65% maxi) Conditions de stockage après ouverture : dans son emballage correctement fermé après chaque utilisation.			
Informations complémentaires	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.