

Dénomination légale

Purée de groseilles sucrée surgelée

Description

Une très belle purée de groseilles sucrée au sucre cristal qui bénéficie pleinement de notre démarche filière pour une qualité organoleptique optimale avec un vrai parti pris gustatif pour un goût unique.



Ingrédients

groseilles 90%, sucre 10%.

Mise en œuvre

Après décongélation, bien remuer le produit, directement prête à l'emploi. Utiliser pour réaliser des mousses, des inserts dans un entremets, des ganaches, glaces, cocktail ...

Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

Caractéristiques organoleptiques

Texture	lisse
Saveur	caractéristique de la groseille
Couleur	rouge

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	21+/-2
pH	2,9+/-0,3

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

Nos Purées de Fruits sucrés surgelées Andros Chef respectent les normes microbiologiques suivantes:

- Flore totale : 10000 UFC / ml
- Levure / Moisissure : 10000 UFC / ml
- Enterobactérie : 100 UFC / ml
- Listéria : Absence dans 25g
- Salmonelle : Absence dans 25g

Autres informations

Les produits Andros sont exempts:

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, ISO 9001:2008, ISO 50001:2011

Conditions de stockage et d'utilisation

Andros vous recommande de:

- décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé à +2/+4°C pour garder toutes les qualités organoleptiques du produit.
- décongeler la totalité du produit et le mélanger.

La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur.

A stocker à -18°C.

Après décongélation, à conserver 5 jours au réfrigérateur (+2°C/+4°C).

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois

Code article

50081718

Code douanier

2008996790

Création

17/08/2016

Mise à jour

27/06/2018

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		
Energie	en kJoules (kJ)	379
	en kcalories (Kcal)	90
Matières grasses (g)		0,4
dont acides gras saturés		0,1
Glucides (g)		16,0
dont sucres		15,0
Fibres (g)		6,7
Protéines (g)		1,0
Sel (g)		0,00

	Informations Logistiques		
	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 bac		
EAN	3 60858 081718 5	03 60858 815865 5	03 60858 815866 2
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	720,000
Poids brut (Kg) :	1,057	6,769	836,775
Largeur (mm) :	192	196	800
Longueur (mm) :	129	395	1200
Hauteur (mm) :	73	178	1925
Nombre de pièces :	1	6	720
Nombre de colis :			120
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			12