

**Dénomination légale**

Purée de mangues sucrée congelée

Description

Une très belle purée de mangues 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

mangues 93%, sucre.

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 mangue
Couleur	jaune-orange

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	25 +/-2
pH	3,9+/-0,3

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

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

Flore totale	: 10000 UFC / ml
Levure / Moisissure	: 10000 UFC / ml
Enterobactérie	: 100 UFC / ml
Listériose	: 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.

Stocker à -18°C.

Après décongélation, conserver 5 jours au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son emballage d'origine fermé.

Ne pas recongeler un produit décongelé.

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois

Code article

50090101

Code douanier

2008994899

Création

30/10/2017

Mise à jour

27/06/2018

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

	en kJoules (kJ)		368
	en kcalories (Kcal)		
Energie			87
Matières grasses (g)			0,2
dont acides gras saturés			0,0
Glucides (g)			20,0
dont sucres			19,0
Fibres (g)			1,6
Protéines (g)			0,7
Sel (g)			0,00

**Informations Logistiques**

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 seau		
EAN	3 60858 090101 3	03 60858 990101 4	03 60858 190101 2
Poids net (Kg) :	20,000	20,000	800,000
Poids brut (Kg) :	20,711	20,711	855,940
Largeur (mm) :	400	400	800
Longueur (mm) :	300	300	1200
Hauteur (mm) :	272	272	1504
Nombre de pièces :	1	1	40
Nombre de colis :			40
Nombre de couches :			5
Nombre de colis par couche :			8