

**Dénomination légale**

Purée de mangues surgelée

Description

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

Ingrédients

mangues 100%

Mise en œuvre

Après décongélation, bien remuer le produit, directement prêt 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	orange

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	18+/-2
pH	3,6 à 4,20

Informations allergènes

Allergènes présents	NON
Allergènes informatifs	NON

Critères microbiologiques

Nos Purées de Fruits 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.

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

50090138

Code douanier

2008996390

Création

31/07/2017

Mise à jour

27/06/2018

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie	en kJoules (kJ)	269
	en kcalories (Kcal)	64
Matières grasses (g)		0,2
dont acides gras saturés		0,0
Glucides (g)		14,0
dont sucres		13,0
Fibres (g)		1,8
Protéines (g)		0,7
Sel (g)		0,00

**Informations Logistiques**

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	bac		
EAN	3 60858 090138 9	03 60858 990138 0	03 60858 190138 8
Poids net (Kg) :	1,000	6,000	720,000
Poids brut (Kg) :	1,057	6,769	836,775
Largeur (mm) :	129	196	800
Longueur (mm) :	192	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