

**Dénomination légale**

Purée de fruits de la passion surgelée

**Description**

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

**Ingrédients**

fruits de la passion 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](http://www.androschef.fr)

**Caractéristiques organoleptiques**

Texture	lisse
Saveur	caractéristique du fruit de la passion
Couleur	orange

**Caractéristiques physico-chimiques**

Brix	15 +/-2
pH	2,8+/-0,3

**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**

50092663

**Code douanier**

2008996390

**Création**

27/02/2018

**Mise à jour**

27/06/2018

**Informations Logistiques**

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	bac		
EAN	3 60858 092663 4	03 60858 816521 9	03 60858 816522 6
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