

Code : PUMG01

Mangue

Mango

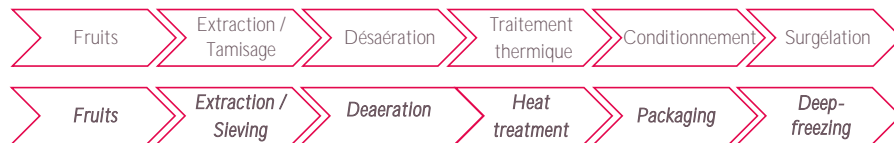
LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Mangue Alphonso pulpe 100 % (Inde)
Mango Alphonso pulp 100 % (India)

Variétés des fruits / *Varieties of fruits* :

Alphonso

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / *Brix* (°) : 17 +/-2

Humidité / *Moisture** (%) : ~81

pH / *pH* : 3,9 +/-0,5

Extrait sec / *Dry extract** (%) : ~19

Valeur énergétique / <i>Energy</i>	71 Kcal	Glucides / <i>Carbohydrates</i>	17 g
	303 KJ	Sucres / <i>Sugars</i>	14 g
Matières grasses / <i>Fat</i>	<0,5 g	Fibres / <i>Diet fibers</i>	1,9 g
AG saturé / <i>Saturated fatty acid</i>	0,1 g	Protéines / <i>Proteins</i>	0,7 g
AG Trans / <i>Trans fatty acid</i>	<0,5 g	Sel / <i>Salt</i>	<0,01 g
Cholestérol / <i>Cholesterol</i>	<2 mg	Sodium / <i>Sodium</i>	<5 mg
Vitamine D / <i>Vitamin D</i>	0 mcg	Potassium / <i>Potassium</i>	137 mg
Fer / <i>Iron</i>	0 mg	Calcium / <i>Calcium</i>	13 mg

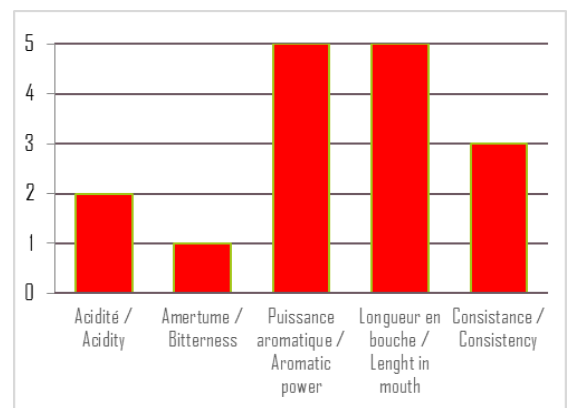
*Valeurs indicatives pour 100 g / *Indicative values for 100 g*

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

Couleur et description / *Color and description*:

Orange / *Orange*

Purée de fruits homogène, sans impureté /
Homogeneous fruit puree, without impurity



ALLERGENES / ALLERGENS:

Ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011

Doesn't contain any allergens covered by the list of annex II of CE Regulation 1169/2011

QUALITE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL QUALITY

Germes Aerobies Mesophiles / <i>Total aerobic mesophilic count</i> (/g)	m ≤ 100 000	NF EN ISO 4833-1
Escherichia Coli / <i>Escherichia Coli</i> (/g)	m ≤ 10	NF ISO 16649-2
Entérobactéries / <i>Enterobacteria</i> (/g)	m ≤ 100	NF V 08-054
Staphylocoque C+ / <i>Staphylococci C+</i> (/g)	m ≤ 100	NF EN ISO 6888-2
Levures-moisissures / <i>Yeast-moulds</i> (/g)	m ≤ 2 000	NF V 08-059
Salmonelle / <i>Salmonella</i> (/25g)	Absence	BKR 23/07-10/11
Listeria / <i>Listeria</i> (/25g)	Absence	BKR 23/02-11/02

OGM / GMO :

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Doesn't contain any genetically modified organisms (GMOs) in accordance with EC Regulation 1830/2003 and 1829/2003.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

▣ **PUMG01XAO6** - Carton de 2 plaques de 10 kg / **Box of 2 bags of 10 kg**

Code douanier / *customs code* : 811909590

EAN13 sous-emballage / *Inner EAN13* : 3398281000862 - EAN13 unité de vente / *outer EAN13* : 3398280001327

Dimensions / *Size* : 460 x 270 x 195 mm - Poids brut / *Gross weight* : ~20,55 kg - Poids net / *Net weight* : 2 x 10 kg = 20 kg

Palette <i>Pallet</i>	UV / Rang <i>Sales unit / Level</i>	Rangs / Palette <i>Levels / Pallet</i>	UV / Palette <i>Sales unit / Pallet</i>	Poids net / Palette <i>Net weight / Pallet</i>
80 x 120 cm	6	6	36	720 kg
100 x 120 cm	8	7	56	1120 kg

▣ **PUMG01XB01** - Carton de 6 barquettes de 1 kg / **Box of 6 trays of 1 kg**

Code douanier / *customs code* : 811909590

EAN13 sous-emballage / *Inner EAN13* : 3398281034904 - EAN13 unité de vente / *outer EAN13* : 3398280034905

Dimensions / *Size* : 288 x 244 x 167 mm - Poids brut / *Gross weight* : ~6,54 kg - Poids net / *Net weight* : 6 x 1 kg = 6 kg

Palette <i>Pallet</i>	UV / Rang <i>Sales unit / Level</i>	Rangs / Palette <i>Levels / Pallet</i>	UV / Palette <i>Sales unit / Pallet</i>	Poids net / Palette <i>Net weight / Pallet</i>
80 x 120 cm	12	9	108	648 kg
100 x 120 cm	16	11	176	1056 kg

▣ **PUMG01XC01** - Seaux de 22 kg / **Buckets of 22 kg**

Code douanier / *customs code* : 811909590

EAN13 unité de vente / *outer EAN13* : 3398280034875

Dimensions / *Size* : 380 x 290 x 350 mm - Poids brut / *Gross weight* : ~23,06 kg - Poids net / *Net weight* : 22 kg

Palette <i>Pallet</i>	UV / Rang <i>Sales unit / Level</i>	Rangs / Palette <i>Levels / Pallet</i>	UV / Palette <i>Sales unit / Pallet</i>	Poids net / Palette <i>Net weight / Pallet</i>
80 x 120 cm	8	4	32	704 kg
100 x 120 cm	10	4	40	880 kg

Ionisation / Ionizing treatment :

Conforme aux Directives Européennes 1992/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999.

Conforms to the European Directives 1992/2 / EC and 1999/3 / EC of 22 February 1999.

Pesticides et Métaux Lourds / Pesticides and Heavy metals :

Conforme à la législation Européenne N°149/2008 et 396/2005 et à la réglementation N°629/2008.

Conforms to European law N° 149/2008 and 396/2005 and regulation No. 629/2008.

EMBALLAGES / PACKAGING :

Conforme au règlement CE 1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

Conforms to Regulation EC 1935/2004 and Regulation (EU) No. 10/2011.



CONSOMMATEURS / CONSUMERS

✓ convient/*suitable* ✗ ne convient pas/*not suitable*

✓ Casher / *Kosher*

✓ Végétariens / *Vegetarians*

✓ Allergiques / *Allergics**

✓ Végétaliens / *Vegans*

*Selon la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011

**Following the list of annex II of EC regulation 1169/2011*

CONSEILS D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE

▫ Avant décongélation : transport et stockage à -18°C, la date de durabilité minimale (DDM) est de 36 mois à partir de la date de fabrication.

▫ Mettre à décongeler à + 4 °C pendant 12 heures pour les conditionnements 1 kg ou 48 heures pour les seaux 22 kg avant utilisation.

Si besoin, mélanger l'ensemble du produit pour réhomogénéiser avant utilisation.

▫ Après décongélation : conserver 1 semaine à + 4 °C dans un emballage fermé (sans rupture de chaîne de froid). A consommer rapidement après ouverture. Ne pas recongeler un produit décongelé.

▫ Cru ou cuit, nature, sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées...

▫ *Before thawing : transport and storage at -18°C, the best before date is 36 months from date of manufacture.*

▫ *Defrost at + 4 °C for 12 hours for 1 kg packages or 48 hours for 22 kg buckets before use. If necessary, mix the whole product to obtain a perfectly homogenous product.*

▫ *After thawing : store 1 week at + 4 °C, in sealed packaging (with no break in the cold chain). Consume quickly after opening. Do not refreeze once thawed.*

▫ *Raw or cooked, plain, sorbets, mousses, entremets, coulis, fresh or frozen pastries...*

- Plus d'idées sur www.sicol.fr rubrique "Le coin des chefs" -

- More ideas on www.sicol.com tab "Chef corner" -

DIFFUSION NON CONTROLÉE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	10	Création :	31/10/2013	Mise à jour :	26/04/2022
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélie PROST		Benoit COLLET		Sylvain MARESQ	