

Code : PUF01

Fraise Strawberry

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Fraise 100 % (Espagne, Pologne, France, Serbie)
Strawberry 100 % (Spain, Poland, France, Serbia)

Variétés des fruits / Varieties of fruits :

Camarosa et assimilées, Senga Sengana et assimilées, Charlotte,...
Camarosa and assimilated, Senga Sengana and assimilated, Charlotte,...

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 8 +/-2 Humidité / **Moisture*** (%): ~91
pH / **pH**: 3,5 +/-0,5 Extrait sec / **Dry extract*** (%): ~9

Valeur énergétique / Energy	31 Kcal	Glucides / Carbohydrates	6,2 g
	131 KJ	Sucres / Sugars	4,1 g
Matières grasses / Fat	<0,5 g	Fibres / Diet fibers	1,7 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	0,7 g
AG Trans / Trans fatty acid	<0,5 g	Sel / Salt	<0,01 g
Cholesterol / Cholesterol	<2 mg	Sodium / Sodium	<5 mg
Vitamine D / Vitamin D	0 mcg	Potassium / Potassium	171 mg
Fer / Iron	0 mg	Calcium / Calcium	13 mg

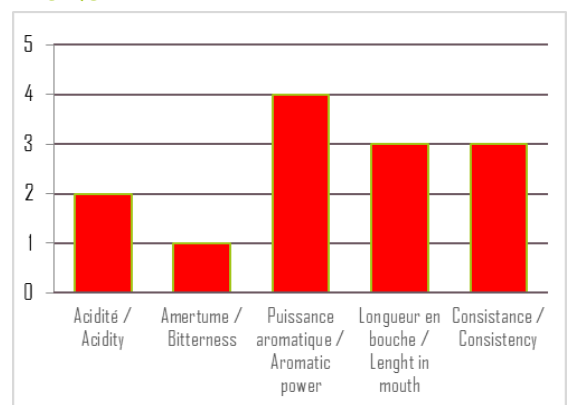
*Valeurs indicatives pour 100 g / **Indicative values for 100 g**

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

Couleur et description / **Color and description**:

Rouge / **Red**

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

▣ **PUFR01XB01 - Carton de 6 barquettes de 1 kg / Box of 6 trays of 1 kg**

Code douanier / **customs code** : 811109000

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281001722 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002485

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



CONSOUMATEURS / 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. 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. 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 :	1	Création :	07/10/2020	Mise à jour :	22/07/2021
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Benoit COLLET		Sylvain MARESQ	