

Code : PUAB01

Abricot Apricot

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Abricot >99 % (France), antioxydant : acide ascorbique.
Apricot >99 % (France), antioxidant: ascorbic acid

Variétés des fruits / Varieties of fruits :

Bergeron, Ampuis, Bergarouge, Vertige,...

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 12,5 +/-2
pH / **pH**: 3.5 +/-0,5

Humidité / **Moisture*** (%): ~88
Extrait sec / **Dry extract*** (%): ~12

Valeur énergétique / Energy	42 Kcal	Glucides / Carbohydrates	9,5 g
	180 KJ	Sucres / Sugars	7,5 g
Matières grasses / Fat	<0,5 g	Fibres / Diet fibers	1,3 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	0,8 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	229 mg
Fer / Iron	0 mg	Calcium / Calcium	16 mg

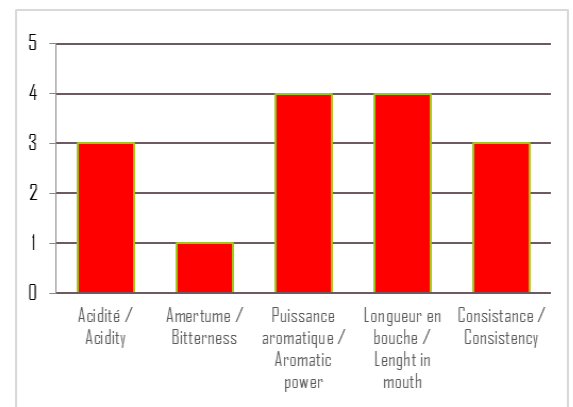
*Valeurs indicatives pour 100 g / **Indicative values for 100 g**

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 / 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

▣ **PUAB01XA06 - Carton de 2 plaques de 10 kg / Box of 2 bags of 10 kg**

Code douanier / **customs code** : 2008509290

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281001920 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002751

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

▣ **PUAB01XB01 - Carton de 6 barquettes de 1 kg / Box of 6 trays of 1 kg**

Code douanier / **customs code** : 2008509899

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281001333 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280001815

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

▣ **PUAB01XC01 - Seaux de 22 kg / Buckets of 22 kg**

Code douanier / **customs code** : 2008509290

EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002768

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

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

▣ **PUAB01XC04 - Seaux de 10 kg / Buckets of 10 kg**

Code douanier / **customs code** : 2008509290

EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002942

Dimensions / Size : 380 x 290 x 160 mm - Poids brut / Gross weight : ~10,50 kg - Poids net / Net weight : 10 kg

Palette Pallet	UV / Rang <i>Sales unit / Level</i>	Rangs / Palette <i>Levels / Pallet</i>	UV / Palette <i>Sales unit / Pallet</i>	Poids net / Palette Net weight / Pallet
80 x 120 cm	8	10	80	800 kg
100 x 120 cm	10	10	100	1000 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 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.sicolyl.fr rubrique "Le coin des chefs" -

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

DIFFUSION NON CONTROLÉE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	1	Création :	17/02/2020	Mise à jour :	21/07/2021
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Benoit COLLET		Sylvain MARESQ	