



Code : PUGR01

Les Fruits de France

# Groseille

# Redcurrant

## LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Groseille 100 % (France)  
**Redcurrant 100 % (France)**

Variétés des fruits / **Varieties of fruits** :

Tatran, Rovada, Junifer, ...

## FABRICATION / PROCESS



## CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 11 +/-2  
pH / **pH**: 3 +/-0,5

Humidité / **Moisture\*** (%): ~89  
Extrait sec / **Dry extract\*** (%): ~11

Valeur énergétique / <b>Energy</b>	59 Kcal	Glucides / <b>Carbohydrates</b>	13 g
	251 KJ	Sucres / <b>Sugars</b>	9,5 g
Matières grasses / <b>Fat</b>	<0,5 g	Fibres / <b>Diet fibers</b>	1,6 g
AG saturé / <b>Saturated fatty acid</b>	<0,1 g	Protéines / <b>Proteins</b>	1,0 g
AG Trans / <b>Trans fatty acid</b>	<0,5 g	Sel / <b>Salt</b>	<0,01 g
Cholesterol / <b>Cholesterol</b>	<2 mg	Sodium / <b>Sodium</b>	<5 mg
Vitamine D / <b>Vitamin D</b>	0 mcg	Potassium / <b>Potassium</b>	173 mg
Fer / <b>Iron</b>	0 mg	Calcium / <b>Calcium</b>	16 mg

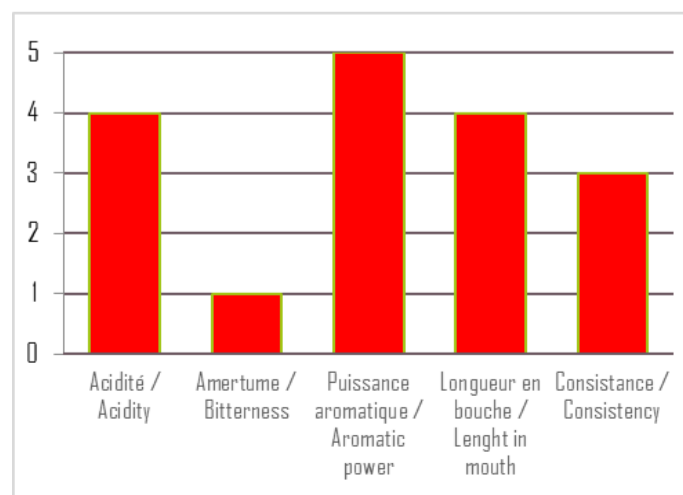
\*Valeurs indicatives pour 100 g / **Indicative values for 100 g**

## QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

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

Groseille / **Redcurrant colored**

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*

**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.*

**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 réglementation Européenne N°396/2005 et N°1881/2006.

*Conforms to European regulation No. 396/2005 and No. 1881/2006.*

**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.*

**QUALITE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL QUALITY**

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

**CONDITIONNEMENT / PACKAGING**☒ **PUGR01XB01 - Carton de 6 barquettes de 1 kg / Box of 6 trays of 1 kg**

Code douanier / **customs code** : 0811205100

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281001821 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002621

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

☒ **PUGR01XC01 - Seaux de 22 kg / Buckets of 22 kg**

Code douanier / **customs code** : 0811205100

EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280002638

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

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



**CONSOUMATEURS / CONSUMERS**

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

- ✓ Casher / *Kosher*
- ✓ Allergiques / *Allergics\**
- ✓ Végétariens / *Vegetarians*
- ✓ 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 : la date de durabilité minimale (DDM) est de 36 mois à -18°C 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 : the best before date is 36 months at -18°C 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](http://www.sicolyl.fr) rubrique "Le coin des chefs" -  
 - More ideas on [www.sicolyl.com](http://www.sicolyl.com) tab "Chef corner" -

DIFFUSION NON CONTROLÉE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	6	Création :	28/07/2015	Mise à jour :	21/09/2022
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Anaïs GREFFET		Benoit COLLET		Aurélié PROST	