

Code : COML53

Fruits Exotiques

Exotic fruits

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Fruits 90 % [mangue purée, passion jus], sucre, épaississant : gomme xanthane
Fruit 90 % [mango puree, passion fruit juice], sugar, thickener: xanthan gum

Variétés des fruits / *Varieties of fruits* :

Mangue: Alphonso, Apple Mango - Fruit de la passion: Yellow Passiflora Flavicarpa
Mango: Alphonso, Apple Mango - Passionfruit: Yellow Passiflora Flavicarpa

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 26 +/-2

Humidité / **Moisture*** (%): ~72

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

Extrait sec / **Dry extract*** (%): ~28

Valeur énergétique / Energy	100 Kcal	Glucides / Carbohydrates	24 g
	424 KJ	Sucres / Sugars	21 g
Matières grasses / Fat	<0,5 g	Fibres / Diet fibers	2,0 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	0,7 g
AG Trans / Trans fatty acid	<0,5 g	Sel / Salt	0,04 g
Cholestérol / Cholesterol	<2 mg	Sodium / Sodium	16 mg
Vitamine D / Vitamin D	0 mcg	Potassium / Potassium	164 mg
Fer / Iron	0 mg	Calcium / Calcium	11 mg

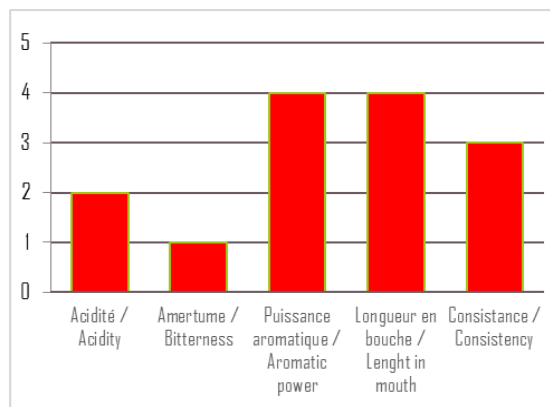
*Valeurs indicatives pour 100 g / *Indicative values for 100 g*

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

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

Jaune orangé / **Yellow orange**

Purée de fruits épaissie, homogène, sans impureté / **Fruit puree thickened, homogeneous, 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

▣ **COML53XB07 - Carton de 6 bouteilles de 500 g / Box of 6 bottles of 500 g**

Code douanier / **customs code** : 2103909080

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281012827 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280112825

Dimensions / Size : 195 x 130 x 235 mm - Poids brut / Gross weight : ~3,35kg - Poids net / Net weight : 6 x 500 g = 3 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	32	6	192	576 kg
100 x 120 cm	42	6 ou 7	252 ou 294	756 ou 882 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 : la date de durabilité minimale (DDM) est de 24 mois à -18°C à partir de la date de fabrication.

▣ 6 heures avant utilisation, mettre la bouteille en décongélation à + 4 °C. Pour une utilisation immédiate, décongeler le coulis au bain-marie ou au micro-ondes (position décongélation)

▣ Après décongélation : conserver 10 jours à + 4 °C dans un emballage fermé (sans rupture de chaîne de froid). A consommer rapidement après ouverture. Ne pas recongeler un produit décongelé.

▣ En nappage, en accompagnement de mousses, entremets, desserts, fromage blanc, plats traiteurs ou pour décoration d'assiettes...

▣ *Before thawing : the best before date is 24 months at -18°C from date of manufacture.*

▣ *6 hours before use, put the bottle in defrost at + 4 °C. For immediate use, thaw the coulis in a water bath or microwave (defrosting position).*

▣ *After thawing : store 10 days at + 4 °C, in sealed packaging (with no break in the cold chain). Consume quickly after opening. Do not refreeze once thawed.*

▣ *For nappage, with mousses, entremets, desserts, soft white cheese, delicatessen or for plate decoration...*

- 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 :	6	Création :	11/12/2012	Mise à jour :	01/09/2021
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Benoit COLLET		Sylvain MARESQ	