

	SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT FINI	Edition: 4 Date: 02/06/2014 Página: 1 de 3
	PURÉE DE COING TAMIS 0.5 mm	

DESCRIPTION GÉNÉRALE

Fabriqué à partir de fruits sains, propes et mûrs, tamisés à 0.5 mm et conservés par des méthodes physiques.

Produit à base de fruits d'origine espagnole. Il ne contient pas de sucre ajouté, de conservateurs, d'arômes ou colorants.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur, odeur et saveur du fruit.
- Texture crémeuse.
- Sans défauts.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

	Minimum	Objectif	Maximum
°Brix (20 °C)	10.0	-	-
Acidité (% A.C.A., pH=8,1)	0.40	-	0.85
pH	3.15	-	3.90
Viscosité (cm/30 s)	-	-	8.0
Pulpe (%)	70	-	100
Acide ascorbique (mg/Kg)	250	300	-
I. Phormol (ml NaOH 0,1M/100 g)	8	-	-
Patuline (ppb)	-	-	50

	SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT FINI	Edition: 4 Date: 02/06/2014 Página: 2 de 3
	PURÉE DE COING TAMIS 0.5 mm	

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Nombre total	< 1000 ufc/ml
Moisissures	< 100 ufc/ml
Levures	< 100 ufc/ml

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeur énergétique	50.2 Kcal (209,8 KJ)
Protéines	0.4 g
Glucides	7.32 g
Sucres	3.12 g
Lipides	0.1 g
Acides gras saturés	0.01 g
Fibre	5.9 g
Sodium	1.2 mg
Vitamine C	30 mg (38% CDR)

DURÉE DE VIE

- La durée de vie du produit dans son contenant d'origine est de 12 mois (contenant en conditions aseptiques).
- Pour les produits livrés en vrac dans des citernes isothermes, la durée de vie maximal est de trois jours (conservés à une température inférieure à 5 °C).

	SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT FINI	Edition: 4 Date: 02/06/2014 Página: 3 de 3
	PURÉE DE COING TAMIS 0.5 mm	

RECOMMANDATIONS DE STOCKAGE

- Produit sous conditionnement aseptique: conserver dans un endroit frais, sec et protégé de la lumière.
- Produit en vrac, non aseptique: conserver à moins de 5°C.

PRÉSENTATION

- Produit en vrac, transporté par camion citerne isotherme de 25 TM.
- Dans fûts métalliques, avec le produit conditionné dans des sacs aseptiques de 220 Kg.

STANDARDS DE QUALITÉ

- Produit fabriqué selon les normes établies dans l'Union Européenne.
- Le produit est conforme aux exigences des Standards de Qualité: "IFS" (niveau supérieur), "BRC" (niveau A) et "ISO 9001". La portée de la certification est la production, le stockage et le conditionnement des purées de fruits.
- Le produit, nos installations et nos procédures sont audités par la "SGF", une association qui surveille l'assurance de la qualité dans le marché des fruits et leurs dérivés.
- La limite des résidus de pesticides et de métaux lourds sont conformes aux règlements espagnols et de l'Union européenne, et aux recommandations de la "A.I.J.N." (Association Internationale de Jus de Fruits).
- Ne contient aucun des allergènes du "Reglamento UE 1169/2011".
- Ne contient pas d'Organismes génétiquement modifiés (GMO).
- Il n'est pas irradié.

