

	Purée de fruits 100% pasteurisée : Mangue 1l	
	Code article : BMG0E0AA0 Code colis : BMG0C6AA0	Version : 11.0 Date de mise à jour : 10/06/2022
	EAN 13 : 3389132000018	GTIN 14 : 63389132000010

Dénomination légale :

Purée de fruits pasteurisée : Mangue

Description :

Purée issue de matières premières sélectionnées, stabilisée par un procédé garantissant la conservation optimale de la couleur, goût et odeur jusqu'à la fin de la durée de vie.

Composition :

Ingrédients	Quantité (%)	Liste des origines sélectionnées*
Mangue	100	Inde

*Utilisées en proportions variables

Process :

Traitement thermique : Pasteurisation

Le site de transformation est certifié :

Certification	Non	Oui
FSSC 22000	Non	Oui
ISO 22000	Non	Non
BRC	Non	Non

Critères physico chimiques :

	Valeur cible	Tolérance	Unité
Brix	15	13-17	° Brix
pH	3.75	3.50 - 3.90	

Critères organoleptiques : contrôlés par un panel entraîné

Couleur:	jaune orangé, brillant
Goût :	résineux, sucré
Texture:	semi-épaisse, collante, nappante en bouche

Critères microbiologiques :

	Valeur cible	Méthode
Test de stérilité Contrôlé sur chaque lot	Négatif	Cytométrie en flux

Valeurs nutritionnelles : Calcul selon Règlement (UE) N°1169/2011		
	Valeurs	Unités
Energie	322	kJ
Energie	76	kcal
Matières grasses	0.0	g/100g
Dont acides gras saturés	0.0	
Glucides	18.0	
Dont sucres	14.0	
Fibres	2.0	
Protéines	0.0	
Sel	0.0	
Sodium	0.0	mg/100g
Valeurs disponibles sur http://vn.my-vb.com		

Régimes alimentaires :			
Produit certifié Halal	Non	Convient au régime végétarien	Oui
Produit certifié Kasher	Non	Convient au régime végétalien	Oui
		Convient au régime cœliaque	Oui

Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :			
	<i>Présence dans le produit</i>	<i>Présence sur site</i>	<i>Contamination croisée</i>
Céleri	non	oui	non
Crustacés	non	oui	non
Œufs	non	oui	non
Poisson	non	oui	non
Gluten	non	oui	non
Lupin	non	non	non
Lait	non	oui	non
Mollusques	non	non	non
Moutarde	non	non	non
Arachide	non	non	non
Sésame	non	oui	non
Soja	non	oui	non
Fruits à coque	non	oui	non
Sulfites	non	oui	non

Réglementation : le produit respecte les réglementations	
Microbiologie	Règlement (CE) N°2073/2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ses amendements
OGM	Ne contient pas d'OGM conformément aux Règlements (CE) N°1829/2003 et N°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et leurs amendements.
Ionisation	Produit non ionisé
Radioactivité	< 100Bq
Pesticides	Règlement (CE) N°396/2005 concernant les résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires et ses amendements
Métaux lourds	Règlement (CE) N°1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et ses amendements
Etiquetage	Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Emballage	Règlement cadre (CE) N°1935/2004 du 27 Octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Emballage	Règlement (CE) N° 10/2011 du 15 janvier 2011 concernant les matières plastiques destinées à entrer en contact avec les denrées alimentaires et ses amendements

Stockage :	
Conditions de conservation	Avant ouverture, à conserver à l'abri de la chaleur (<25°C pour conserver les caractéristiques organoleptiques).
Conservation après ouverture au réfrigérateur (en jours)	8
Température de stockage	Entre 4 °C et 25 °C
Date de Durabilité Minimale (en mois)	15
Format impression Date de Durabilité Minimale	AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA