	Coulis de frutas ultracongelado: Mango y Maracuyá 500g	
	Código de artículo: 1484-UN Código de caja:	Versión: 11.0 Updated on: 09/01/2020
	EAN 13 : 3389130014840	GTIN 14 : 63389130014842

Descripción:

Coulis obtenido mediante triturado y filtrado de fruta procedente de lotes y variedades seleccionados y juntados para garantizar un olor, un color y un sabor típicos de la fruta fresca.

Composición:

Ingrediente(s)	Cantidad(es) %	Lista de orígenes seleccionados *
Frutas (mango, maracuyá)	87	
Jarabe de azúcar invertido, azúcar cristalizado	13	FRANCIA BÉLGICA
mango		INDIA
maracuyá		ECUADOR PERÚ

* Utilizados en cantidades variables. Los orígenes pueden cambiar para garantizar una calidad constante del producto. Para obtener más detalles sobre el origen de las materias primas en su lote, consulte el documento en el PIM.

Proceso:

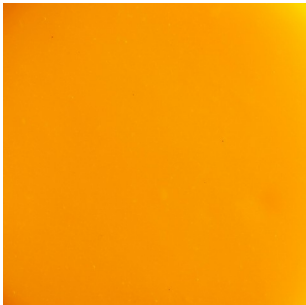
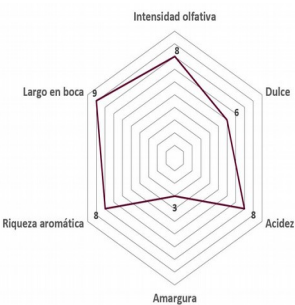
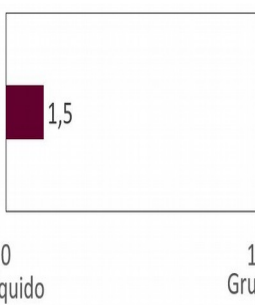
Tratamiento térmico	Pasteurización
Umbrales de detección de metales	Stainless steel: 4 mm
	Non-ferrous: 3 mm
	Ferrous: 2 mm

Certificaciones :

El sitio de transformación está certificada FSSC 22000 y ISO 22000

Características fisicoquímicas:

	Valores objetivo	Tolerancias	Unidades
Brix	24	+/- 1	° Brix
pH		3.30 - 3.80	
Cenizas	0.52		%

Color (foto no contractual)	Perfil sensorial	
		

Características microbiológicas conforme al Reglamento (UE) N° 2073/2005

	Valor objetivo	Unidad	Método
Flora total*	< 5000	ufc/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobacteria*	< 10	ufc/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	ufc/g	ISO 16649-1 / -2
Levaduras*	< 1500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moho*	< 1500	ufc/g	ISO 21527-1 ou / -2

*Tolerancia = 3 x valor objetivo

Análisis hecho por un laboratorio acreditado disponible bajo solicitud

Valores nutricionales: Cálculo conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011

	Valores	Unidades
Valor energético	430	kJ
Valor energético	101	kcal
Grasas	0.2	g/100g
De los cuales Saturadas	0.0	
Hidratos de carbono	23.5	
De los cuales Azúcares	19.4	
Fibras alimentarias	1.5	
Proteínas	0.7	
Sal	0.0	
Sodio	< 5	mg/100g

Valores disponibles en <http://vn.my-vb.com>

Dieta:

Producto certificado Halal	Sí	Apto para vegetarianos	Sí
Producto certificado Kosher	Sí	Apto para veganos	Sí
		Apto para la dieta celíaca	Sí

Alérgenos de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011:			
	Presencia en el producto	Presencia en el sitio	Contaminación cruzada
Apio	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Gluten	No	No	No
Lupino	No	No	No
Leche	No	No	No
Moluscos	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Maní	No	No	No
Sésamo	No	No	No
Soja	No	No	No
Frutos de cáscara	No	No	No
Sulfitos	No	No	No

Regulación: El producto cumple con las regulaciones	
Microbiología	Reglamento (CE) N° 2073/2005 por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus enmiendas.
OMG	No contiene OMG de acuerdo con Reglamentos (CE) N°1829/2003 y N°1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado de organismos genéticamente modificados y sus modificaciones.
Ionización	Producto no ionizado
Radioactividad	< 100Bq
Pesticida	Reglamento (CE) N° 396/2005 sobre residuos de plaguicidas en los productos alimenticios y sus enmiendas.
Metales pesados	Reglamento (CE) N° 1881/2006 por el que se establecen tolerancias máximas de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sus enmiendas.
Etiquetado	Reglamento (CE) N° 1169/2011 del 22 de noviembre de 2011 relativo a la información al consumidor sobre los productos alimenticios
Embalaje	Reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
	Reglamento (CE) N° 2023/2006 del 22 de diciembre de 2006 modificado, relativo a las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios
	Reglamento (UE) N° 10/2011 del 15 de enero de 2011 sobre materiales plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios y sus enmiendas

Consejos de almacenamiento y uso:	
Condiciones de almacenamiento	Ultracongelado
Temperatura de almacenamiento	≤ -18°C
Temperatura de transporte	≤ -18°C
Fecha de durabilidad mínima	30 meses después de la fabricación
Tamaño de impresión de la FDM	AAAA/MM/DD DD/MM/AAAA
Tiempo de descongelación a +2/+4°C	12 horas
Conservación después de la descongelación en el embalaje cerrado a +2/+4°C (en días)	15
Modo de descongelación: Para preservar todas las calidades organolépticas del producto, Les vergers Boiron te aconseja que descongeles el producto en su envase original, cerrado, a +2/+4°C. Para obtener un producto de calidad homogénea, Les vergers Boiron te aconseja que descongeles el producto entero y luego lo mezcles. La descongelación y conservación post-descongelación están bajo la responsabilidad del usuario y deben llevarse a cabo cumpliendo con las buenas prácticas de higiene y HACCP	