

MYRTILLE SAUVAGE IQF X 1 KG
SURGELES IQF

Fournisseur : DESCOURS

DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque	VIVERMONT
Code produit fournisseur	MYR51
Code produit distributeur	650 032
Gencod	3 465 410 001 127
Description produit	Myrtille Sauvage Surgelée
Origine / Variété	Canada Variétés : Sauvage
Poids pièce / Calibre	Sac de 1 kg


COMPOSITION / CARACTERISTIQUES / ALLERGENES / MODE DE RESTITUTION

Composition : 100% myrtilles sauvages

Allergènes présents : absence / **Présence possible** : néant.

Caractéristiques : Couleur (Color) : Typique du fruit et de la variété - Brix (Brix) (20°C) > 9 - PH indicative (PH Value) : 3.5 +/- 0.5

- Pédoncule (peduncle) < 40 /kg

Mode de restitution : Décongeler lentement les fruits au réfrigérateur puis utiliser les comme un produit frais pour réaliser des gâteaux, mousses, compotes, confitures, sorbets.

- Tartes : sur un fond préalablement cuit, déposer les fruits et recouvrir de nappage.

- Salades de fruits : saupoudrer, arroser ou napper de sucre, d'alcool ou de crème.

OGM : Produit non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003/CE

Ionisation : Produit sans traitement ionisant

Alimentarité des emballages : Matériaux agréés et conformes à la réglementation en vigueur

Déclaration d'ingrédients conformes au règlement CE 1169/2011 (INCO)

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES
VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES POUR 100 g

Energie (kCal)	Energie (kJ)	Matières grasses (g)	AG saturés (g)	Glucides (g)	Sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)	-	Fibres (g)	P/L
60	255	0.24	0.024	11.6	7.9	0.65	0.005	-	2.5	2.71

RECOMMANDATION DU GEMRCN (métropole)

pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des personnes âgées en cas de portage à domicile

Famille d'aliment

Dessert de fruits crus sans sucres ajoutés

Fréquence de service selon le GEMRCN

8 repas sur 20 minimum

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

(selon le règlement CE N° 2073/2005)

Germes	Flore aérobie (dans 1 g)	Flore lactique (dans 1 g)	Rapport Flore/Lactique	Entérobactéries à 37°C (dans 1 g)	E. coli (dans 1 g)	Staphylocoques coag + (dans 1 g)	Clostridium perfringens (dans 1 g)	Bacillus cereus (dans 1 g)	Salmonella (dans 25 g)	Listeria monocytogenes (dans 25 g)
Normes (m)	-	-	-	-	100	-	-	-	Absence	Absence

EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

UVC	Nb de pièces par UVC	Colis	Nb de colis / couche	Nb de couche / palette	Nb de colis / palette	Poids / palette (kg)
carton de 5 kg	5 sachets de 1 kg	carton	8	13	104	520

MENTIONS D'IDENTIFICATION PRODUIT SUREMBALLAGE / COLIS

Désignation produit	Poids net colis	Condition de conservation	DDM	N° de lot	N° d'agrément sanitaire	Code emballer
OUI	OUI	A conserver à -18°C Ne pas recongeler un produit décongelé.	OUI 30 mois	OUI	NON	OUI

Cette fiche technique et son contenu sont les dernières informations en notre possession. La photographie jointe n'est pas contractuelle. N'hésitez pas à contacter notre Service Commercial pour la mise à jour éventuelle et pour toute autre question.