

|   |  |  |
|---|--|--|
|  | <b>Purée de fruits 100% pasteurisée : Mangue 1l</b>              |  |
|   | <b>Code article :</b> BMG0E0AA0<br><b>Code colis :</b> BMG0C6AA0 | <b>Version :</b> 13.0<br><b>Date de mise à jour :</b> 01/09/2023 |
|   | <b>EAN 13 :</b> 3389132000018                                    | <b>GTIN 14 :</b> 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 :**

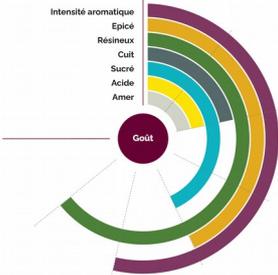
| Certification | Non | IFS       | Non |
|---------------|-----|-----------|-----|
| FSSC 22000    | Non | ISO 9001  | Non |
| ISO 22000     | Non | ISO 14001 | Non |
| BRC           | Non |           |     |

**Critères physico chimiques :**

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

**Critères microbiologiques :**

|  | Valeur cible | Méthode            |
|--|--------------|--------------------|
| Test de stérilité<br>Contrôlé sur chaque lot | Négatif      | Cytométrie en flux |

| Couleur (photo non contractuelle)   | Profil sensoriel  |   |
|---|---|---|
|  |  | <p><b>Aspect visuel</b></p> <p>Couleur orange 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p>Viscosité 🍷🍷🍷🍷🍷</p> <p><b>Texture en bouche</b></p> <p>Nappant 🍴🍴🍴🍴🍴</p> |

**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 |

**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     | mg/100g |
| Sodium  | 0.0     |         |
| Valeurs disponibles sur <a href="http://vn.my-vb.com">http://vn.my-vb.com</a> |         |         |

**Allergènes selon Règlement (UE) N°1169/2011 :**

|                | Présence dans le produit | Présence sur site | Contamination croisée |
|----------------|--------------------------|-------------------|-----------------------|
| 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                   |

BOIRON FRERES

1 Rue Brillat Savarin 26300 Châteaufort sur Isère France

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

[www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)

| <b>Réglementation : le produit respecte les réglementations</b> |   |
|---|---|
| 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°2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaire 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                          |

| <b>Stockage :</b>  |  |
|--|--|
| 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 après production)   | 15   |
| Format impression Date de Durabilité Minimale            | AAAA/MM/JJ JJ/MM/AAAA  |