

**DESCRIPTION DU PRODUIT :**

Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits, issus de lots, d'une variété sélectionnés et assemblés afin de garantir une odeur une couleur et une saveur typiques du fruit frais.

**CONTROLES ET CARACTERISTIQUES :**

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES** (contrôles matière première de chaque lot)

- Ingrédients : mangue 100%
- Variété : alphonso
- Origine : Inde
- Absence de colorant et de conservateur conformément à la législation
- Traitement thermique : flash pasteurisation
- Date limite d'utilisation optimale : 30 mois à partir de la date de fabrication

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES** (contrôles tout au long de la fabrication)

(hors imprécisions liées aux appareils et aux pratiques de mesure)

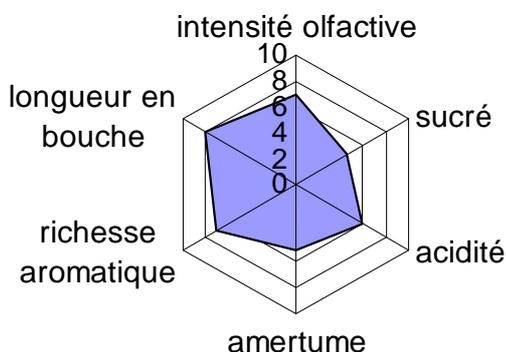
- Brix au réfractomètre à 20° C : 18° Brix +/- 2
- Extrait sec à titre indicatif (+/-1,50%) : 22 %
- pH au pHmètre à 20° C : 3,60 à 4,40
- Cendres (+/-1,40%) : 0,5 g/100g

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES** (contrôles sur chaque lot par un panel interne)

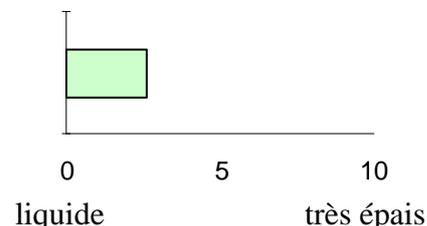
**Couleur :**



**Profil sensoriel :**



**Viscosité :**



**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES :** (valeurs indicatives)

| Valeur calorique en Kcal/100g | Valeur calorique en Kj/100g | Glucides en g/100g | Protides en g/100g (+/-2%) | Lipides en g/100g (+/-2%) | Sodium en mg/100g (+/-2,40%) | Acides gras saturés en mg/100g | Fibres Totales en g/100g (+/-15%) | Sucres solubles Totaux en g / 100g (+/-5%) |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--|
| 81                            | 341                         | 19,6               | 0,7                        | 0,7                       | 5                            | 312                            | 1,8                               | 13,8                                       |

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES :** « m » (1 analyse par lot minimum)

- |                                    |              |  |
|------------------------------------|--------------|--|
| ‣ Micro-organismes aérobies à 30°C | : < 5 000 /g | <b>Méthodes</b><br>3M-01/1-09/89 pétrifilmFT     |
| ‣ Enterobactéries                  | : < 10 /g    | 3M-01/6-09/97 prétrifilm entero                  |
| ‣ E.coli                           | : < 5 /g     | 3M-01/8-06/01inc à 44°C prétrifilm select E.coli |
| ‣ Levures                          | : < 2 000 /g | NF V 08-059                                      |
| ‣ Moisissures                      | : < 1 500 /g | NF V08-059                                       |

**boiron frères s.a.**

1, rue des glacières, 94538 Rungis Cedex – France

rcs Créteil B 542 015 763 siret 542 015 763 00023 ape 153F

Commandes France : Tél : 01 45 60 73 13 – Fax : 01 45 60 73 33 – E.mail : cfrance@boironfreres.com

Commandes Export : Tél : 33 1 45 60 73 32 – Fax : 33 1 46 86 52 72 – E.mail : cexport@boironfreres.com

## SECURITE ALIMENTAIRE :

- › Allergènes : notre produit ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe III bis de la directive 2007/68/CE.
- › Nous sélectionnons des matières premières non issues d'OGM en conséquence, ce produit n'induit pas un étiquetage spécifique dans la liste des ingrédients conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.
- › Les matières premières sélectionnées sont en accord avec la législation Européenne (CE) N°149/2008 et (CE) 396/2005 concernant les pesticides et concernant les métaux lourds règlement (CE) N°629/2008.
- › Nos emballages sont conformes au règlement cadre 1935/2004EC relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et conformes à la directive plastique 2002/72EC et ces amendements.
- › Traçabilité : notre organisation respecte le règlement Européen 178/2002. Elle prend en compte les approvisionnements en matières et emballages, la transformation et la distribution du produit fini.

## MANAGEMENT DE LA QUALITE :

Notre site de production a développé depuis 1996 une démarche HACCP et est certifié ISO 9001 version 2000 depuis 2003 et ISO 14001 depuis 2006.

## CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION :

|  | UNITE CONSOMMATEUR (UC)   | UNITE REGROUPEMENT (UV)                                      |
|--|---|--|
| Conditionnement                        | Barquette de 1kg avec couvercle   | Carton simple cannelure, contenant 2 couches de 3 barquettes |
|  | Opercule d'inviolabilité pelable  |  |
| Composition                            | Polypropylène (PP) pour contact alimentaire   | Carton recyclé   |
|  | L'opercule est un film en complexe plastique pour contact alimentaire   |  |
| Poids net                              | 1 000 g minimum   | 6 000 g minimum  |
| Poids brut                             | 1 065 g +/- 5 g   | 6 630 g +/- 50 g   |
| Dimensions                             | 250 x 97 x 91 mm, soit 0,0022 m <sup>3</sup> (couvercle compris)  | 295 x 263 x 180 mm, soit 0,01396 m <sup>3</sup>              |
| Traçabilité                            | - Date limite d'utilisation optimale (faisant office de numéro de lot = AAAA/MM/JJ+lettre),<br>- l'heure de conditionnement |  |
| Gencod EAN                             | <b>3 389130 00680 7</b> (EAN 13)  | <b>6 3 389130 00680 9</b> (ITF 14)                           |
| Conditions de stockage et de transport | Température de conservation de -18°C  |  |

|                                 | PALETTISATION        |
|---------------------------------|----------------------|
| Nombre de cartons par couche    | 12                   |
| Nombre de couches par palette   | 10                   |
| Nombre de cartons par palette   | 120                  |
| Nombre d'unités consommateurs   | 720                  |
| Type et dimension de la palette | EUROP 800 X 1 200 mm |
| Hauteur de la palette           | 1 955 mm             |

## CONSEILS DE STOCKAGE ET D'UTILISATION

### CONDITIONS DE STOCKAGE:

Avant décongélation : -18°C

Après décongélation : +2°C/+4°C

### MODE DE DECONGELATION ET D'UTILISATION:

Pour préserver toutes les qualités organoleptiques du produit, Les vergers Boiron vous recommandent de décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé entre +2 et +4°C, 24 heures minimum.

Si besoin, vous pouvez également décongeler le produit dans son emballage d'origine au bain-marie ou au micro-ondes à température modérée.

Afin d'obtenir un produit de qualité parfaitement homogène, Les vergers Boiron vous conseillent de décongeler la totalité du produit et de le mélanger.

Après décongélation, ce produit se comporte comme un produit frais. Veillez à le conserver dans des conditions optimales et l'utiliser rapidement dans les jours suivant la décongélation

**NE PAS RECONGELER APRES DECONGELATION**