



la compagnie des desserts

COULIS FRAMBOISE SURGELE  
FROZEN RASPBERRY COULIS  
COULIS FRAMBUESA CONGELADO  
COULIS DE FRAMBOESA CONGELADO

**PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCIA /  
PRODUTO FABRICADO EM FRANÇA**  
**GAMME CATALOGUE**

Code article Item number Código artículo Código de artigo	Code EAN EAN code Código EAN Código EAN	Dimensions Size (mm) Dimensiones Dimensões	Poids net par pièce Net weight per piece Peso neto por pieza Peso líquido por peça	Poids brut par pièce Gross weight per piece Peso bruto por pieza Peso bruto por peça	Pièces par UV Pieces per box Piezas por UV Peças por UV	Poids net par UV Net weight per box Peso neto por UV Peso líquido por UV	Poids brut par UV Gross weight per box Peso bruto por UV Peso bruto por UV
66062	370079800 2206	198 x133 H247	500g	550g	6	6x500g	6x550g

**COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO**

Composition en français (avec allergènes en gras ou MAJUSCULE):

*Ingrédients : framboise 82%, sucre, épaississant : gomme xanthane.*

List of ingredients (allergens in bold type or CAPITAL type):

*Ingredients : raspberry 82%, sugar, thickener : xanthan gum.*

Composicion (con alérgenos en negrita o en MAYUSCULA):

*Ingredientes : frambuesa 82%, azúcar, espesante : goma xantana.*

Composição (com alérgenos a negrito ou em MAIÚSCULA):

*Ingredientes : framboesa 82%, açúcar, espessante : goma xantana.*

Fabriqué dans un atelier utilisant : aucune contamination croisée

Produced in a workshop using: no cross contamination

Fabricado en un taller utilizando tambien: ninguna contaminación cruzada

Fabricado numa unidade que utiliza: nenhuma contaminação cruzada

**VALEURS NUTRITIONNELLES (méthode par calcul) / NUTRITIONAL VALUES (by calculated method)  
/ VALORES NUTRICIONALES \*(Método por cálculo) / VALORES NUTRICIONAIS \*(Método por  
cálculo)**

Suivant le règlement étiquetage 1169/2011CE Art.30 / According to the Regulation (UE) 1169/2011CE Art.30 / Según el Reglamento (UE) 1169/2011CE Art.30 / De acordo com o Regulamento (UE) 1169/2011CE Art.30



COULIS FRAMBOISE SURGELE  
FROZEN RASPBERRY COULIS  
COULIS FRAMBUESA CONGELADO  
COULIS DE FRAMBOESA CONGELADO

Valeurs nutritionnelles / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (KJ/100g)	90
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (kcal/100g)	382
<b>Matière grasse / Fat content / Materia grasa / Matéria gorda (/100g)</b>	0.5
dont saturées / saturated fat acid / Ácido graso saturado / Ácido gordo saturado (g/100g)	0.0
<b>Glucides / Carbohydrates / Glúcidos / Carboidratos (g/100g)</b>	21.0
Dont sucre/ sugar/ açúcar (/100g)	19.0
Protéines / Protids / Prótidos / Prótidos (/100g)	1.0
Sel / salt / sal / sal (g/100g)	0.0
Fibres alimentaires (g/100g)	-

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Caractéristiques attendues du produit :

Goût	Typique des fruits à maturité
Couleurs	Rouge
Texture	Coulis liquide
Aspect	Coulis homogène et sans impureté
Odeur	Typique des fruits à maturité

**INFORMATIONS OGM - IONISATION / OGM - IONISATION INFORMATION / INFORMACIÓN OGM – IONIZACIÓN / INFORMAÇÕES OGM - IONIZAÇÃO**

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition ne contiennent pas d'OGM et ne sont ni issus ni produits à base de matière génétiquement modifiée. En conséquence, nos produits ne nécessitent aucune obligation d'étiquetage complémentaire conformément aux réglementations 1829/2003/CE et 1830/2003/CE liées à l'étiquetage OGM.

Ce produit et les matières premières entrant dans la composition n'ont subi de traitement d'ionisation.

This product and the raw materials used for its manufacture have not been genetically modified or derived from GMO's as defined by EC regulation 1829/2003/CE and 1830/2003/CE. An irradiation process has not treated this product and the raw materials used in its production.

Este producto y las materias primas que forman parte de su composición no contienen OGM y no provienen de productos creados a partir de materias genéticamente modificadas. Así pues, nuestros productos no están obligados a un etiquetaje complementario según las regulaciones 1829/2003/CE y 1830/2003/CE relativas al etiquetaje de OGM. Este producto y las materias primas que conforman la composición no han sido objeto de tratamientos de ionización.



COULIS FRAMBOISE SURGELE  
FROZEN RASPBERRY COULIS  
COULIS FRAMBUESA CONGELADO  
COULIS DE FRAMBOESA CONGELADO

Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não contêm OGM nem advêm de produtos criados a partir de matérias geneticamente modificadas. Assim, os nossos produtos não estão obrigados a etiquetagem complementar de acordo com as regulamentações 1829/2003/CE e 1830/2003/CE relativas à etiquetagem de GN. Este produto e as matérias primas que fazem parte da sua composição não foram objeto de tratamentos de ionização.

**CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICO / CRITÉRIOS BACTERIOLÓGICOS**

Critère FCD stade réception

Germes / Germs / Gérmanos / Gérmenes	Critères / Criteria / Criterios / Critérios	Méthode / Method / Método / Método
Germes d'hygiène (à titre indicatif) Microorganismes 30°C	100 000 /g	NF EN ISO 4833
Germes de sécurité Staphylocoques Coagulase + Escherichia Coli <del>Bacillus Cereus</del> Salmonella dans 25g Listéria monocytogenes dans 25g	100 /g 10 /g 100 /g absence absence	NF V 08-057 NF EN ISO 16649-2 <del>NF EN ISO 7932</del> MSRV validation ISO 16140 Méthode chromogène Compass

**MODALITES DE CONSERVATION ET CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE / INSTRUCTIONS ON STORAGE, THAWING AND USE / MODALIDADES DE CONSERVACIÓN Y CONDICIÓN DE USO / MODALIDADES DE CONSERVAÇÃO E CONDIÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

À CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT : 24 MOIS / BEST BEFORE DATE : 24 MONTHS / LÍMITE DE CONSUMO : 24 MESES / LIMITE DE CONSUMO: 24 MESES

Transport à - 18°C (l'arrêté du 10 Juillet 2008) Pour de courtes périodes limitées aux opérations de manutention lors des opérations de chargement et de déchargement des aliments, il peut être toléré, à la surface de l'aliment, une légère élévation de température. Pour des aliments surgelés, cette élévation ne pourra dépasser 3° C, de sorte que la température à la surface des aliments n'excède jamais -15° C.

**Modalité de décongélation: 6 heures à +4°C (réfrigérateur ventilé)**

**Conservation après décongélation : 240 heures à +4°C (réfrigérateur ventilé)**

**Mise en œuvre :**

**NE JAMAIS RECONGELER LE PRODUIT S'IL A ETE DECONGELE**

Transport at - 18°C (the decree of July 10, 2008). For short periods of time limited to the operations of handling during loading and unloading of the goods, a light rise in temperature can be tolerated on the surface of goods. For deep-frozen foods, this rise should not exceed 3° C, so that the temperature on the surface of food never exceeds -15° C.

**Defrosting time: 6 hours at +4°C (ventilated fridge).**

**Shelf life after defrosting: 240 hours at +4°C (ventilated fridge)**

**Advice for use:**

**DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT**



COULIS FRAMBOISE SURGELE  
FROZEN RASPBERRY COULIS  
COULIS FRAMBUESA CONGELADO  
COULIS DE FRAMBOESA CONGELADO

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julio de 2008) En caso de periodos cortos limitados a las operaciones de manipulación en las operaciones de carga y descarga de los alimentos, se puede tolerar, en la superficie del alimento, una ligera subida de temperatura. En cuanto a los alimentos congelados, este aumento no podrá sobrepasar los 3°C, de manera que la temperatura en la superficie de los alimentos no llegue a superar los -15°C.

**Modalidad de deshielo: 6 horas a +4°C.**

**Conservación después del deshielo: 240 horas a + 4 ° C (refrigerador ventilado)**

**CONSEJO DE UTILIZACIÓN:**

**NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO**

Transporte a -18°C (Decreto de 10 de julho de 2008). Em caso de períodos curtos limitados às operações de manipulação nas operações de carga e descarga dos alimentos, pode-se tolerar, na superfície do alimento, um ligeiro aumento de temperatura. Quanto aos alimentos congelados, este aumento não poderá ultrapassar os 3°C, de forma a que a temperatura na superfície dos alimentos não ultrapasse os -15°C.

**Modalidade de descongelação: 6 horas a +4°C.**

**Conservação depois de descongelamento: 240 horas a + 4 ° C (frigorífico ventilado)**

**CONSELHO DE UTILIZAÇÃO:**

**NÃO VOLTAR A CONGELAR O PRODUTO DEPOIS DE DESCONGELADO**

**INFORMATIONS CONDITIONNEMENT**

	OUI	NON
<i>La DLUO est apposée sur chaque emballage individuel</i>	X	
<i>L'étiquette est présente sur chaque emballage individuel</i>	X	

**INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA /  
INFORMACÕES LOGÍSTICAS**

Code article Item number Código artículo Código de artigo	Dimension UV Box size (cm) Dimensión UV Dimensão UV	Cartons par couche boxes per layer Cajas por capa Caixas por camada	Couche par palette Layers per pallet Capas por palé Camadas por palete	Cartons par palette Boxes per pallet Cajas por palé Caixas por palete	Unités par palette Units per pallet Unidades por palé Unidades por palete	Dimension palette Pallet size (cm) Dimensión palé Dimensão da palete	Poids brut par palette Gross weight per pallet Peso bruto por palé Peso bruto por palete
66062	198 x 133 x 247	32	6	192	1152	80x120 H20	634 kg

Distribué par / Distributed by / Distribuido por / Distribuído por : La Compagnie des Desserts 4, rue des Romains, 11200 Lézignan-Corbières, FRANCE