



COULIS FRAISE SURGELE

PRODUIT FABRIQUE EN FRANCE / MADE IN FRANCE / PRODUCTO FABRICADO EN FRANCE

GAMME CATALOGUE

Code article Item number Código artículo Código 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
66061	33982800002 90	Hauteur : ~230 Diamètre : ~65	500g	550g	6	3kg	3.3kg

COMPOSITION / INGREDIENTS / COMPOSICIÓN / COMPOSIÇÃO

Composition (avec allergènes en gras ou MAJUSCULE) :
Ingrédients : fraise 82%, sucre, épaississant : gomme xanthane.

List of ingredients (allergens in bold type or CAPITAL type):
Ingredients: strawberry 82%, sugar, thickener: xanthan gum.

Composición (con alérgenos en negrita o en MAYÚSCULA) :
Ingredientes : fresa 82%, azúcar, espesanto: goma xantana.



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

	Pour 100g/ for 100g/ por 100g/ por 100g
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (kj)	396
Valeur nutritionnelle / Nutritional values / Valor nutricional / Valor nutricional (kcal)	93
Matière grasse / Fat / Grasas / Matéria gorda (g)	<0.5
Dont acides gras saturé / Saturated fat acid / Ácidos grasos saturados / Ácidos gordos saturados (g)	<0.1
Glucides / Carbohydrate / Carbohidratos / Carboidratos (g)	22
Dont sucre/ sugar/ azúcar / açúcar (g)	20
Protéines / Protids / Proteínas / Prótidos (g)	0.6
Sel (sodium présent naturellement) / Salt (sodium naturally present) / Sal (Sodio presente naturalmente) / Sal (Sódio naturalmente presente) (g)	0.03

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.

CRITERES BACTERIOLOGIQUES / MICROBIOLOGICAL CRITERIA / CRITERIOS BACTERIOLÓGICOS / CRITÉRIOS BACTERIOLÓGICOS

Germes / Germs / Gérmenes / Gérmenes	Critères / Criteria / Criterios / Critérios	Méthode / Method / Método / Método
Germes d'hygiène (à titre indicatif) Microorganismes 30°C	$m \leq 100\ 000$ /g	NF EN ISO 4833-1
Germes de sécurité Staphylocoques Coagulase + Escherichia Coli Salmonella dans 25g Listéria dans 25g	$m \leq 100$ /g $m \leq 10$ /g absence absence	NF EN ISO 6888-2 NF EN ISO 16649-2 BKR 23/07-10/11 BKR 23/02-11/02



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: 18 MOIS / BEST BEFORE DATE: 18 MONTHS / LÍMITE DE CONSUMO: 18 MESES / LIMITE DE CONSUMO: 18 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.

CONSEIL D'UTILISATION :

6 heures avant utilisation, mettre la bouteille en décongélation à + 4 °C. Pour une utilisation immédiate, décongeler le coulis au bain-marie ou au micro-ondes (position décongélation)

Conservation après décongélation : Après décongélation : conserver 10 jours à + 4 °C dans un emballage fermé (sans rupture de chaîne de froid). A consommer rapidement après ouverture.

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.

ADVISE ON USE :

6 hours before use, put the bottle in defrost at + 4 °C. For immediate use, thaw the coulis in a water bath or microwave (defrosting position).

Shelf life after defrosting: After thawing : store 10 days at + 4 °C, in sealed packaging (with no break in the cold chain). Consume quickly after opening.

DO NOT REFREEZE A DEFROSTED PRODUCT

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.

CONSEJO DE UTILIZACIÓN:

6 horas antes de su uso, descongelar la botella a + 4°C. Para uso inmediato, descongelar la cocción en el baño maría o en el microondas (descongelación)

Conservación después de la descongelación: Después de la descongelación: conservar 10 días a + 4°C en un embalaje cerrado (sin romper la cadena de frío). Consumir rápidamente una vez abierto.

NO CONGELAR EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO

INFORMATIONS LOGISTIQUES / LOGISTICAL INFORMATION / INFORMACIÓN LOGÍSTICA / INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Code article Item number Código artículo Código 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 palée Peso bruto por palete
66061	19,8x13, 3xH24,7	32	6	192	1152	80x120 H20	634kg

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