

Fiche Technique

Da Vinci : Smoothie à la fraise



Produit : Smoothie pasteurisé à la fraise. Smoothie sucré fait à base de purée de fraise

Ingrédients : purée de fraises (40 %), eau, sucre, épaississants (pectines, gomme xanthane), correcteur d'acidité (acide citrique), colorant (anthocyanes), extrait de carthame, arôme, arôme naturel

Instructions d'utilisation : Mélanger 150 g de glace et 125 ml de smoothie (50% / 50% de chaque)

DLUO : 426 jours / après ouverture : à conserver au frais, entre 0 et 4°C

Conditionnement : Brique d'1L, 8 briques par carton.

Palette Europe : 100 cartons par palette (800 briques)

Infos Complémentaires

OGM	Le produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage
Ionisation	Le produit ne nécessite pas d'étiquetage concernant l'ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage
Stockage	En dessous de 15°C dans un endroit frais et sec
Etiquetage	nom du fournisseur, nom du produit, code produit, numéro de lot, date de production, DLUO, poids net, conditions de stockage, allergènes

Caractéristiques Nutritionnelles (pour 100g)

Calories	112,2 kcal / 476,23 kJ
Protéines	0,3 g
Glucides totaux	28,1 g
Glucides disponibles	27,1g
<i>-provenant du sucre</i>	26 g
<i>-provenant de l'amidon</i>	0,0g
Lipides	0.00 g
<i>-dont Acides gras saturés</i>	0.00 g
<i>-dont mono insaturés</i>	0.2 g
<i>-dont poly insaturés</i>	0.06 g
Humidité	71,4 g
Fibres Alimentaires	1 g
Sel (NaCl) / Sodium	0.0 g / 10,6 mg/100g
Cendres	0,2 g
Alcool (ethanol)	0,0 g

Caractéristiques Physiques	Min	Cible	Max	Méthode
PH	3	3,2	3,4	pH mètre
RS	25,9	28,4	30,9	réfractomètre

Critères Microbiologiques	Valeur	Méthode
Levures & moisissure	0 ufc	ASO (agar au sérum d'orange)
Bioluminescence ATP	<150 ufc	Méthode bioluminescence ATP LUMAC
Micro-organismes tolérants à l'acide	< 100 ufc	ASO (agar au sérum d'orange)

Autres Caractéristiques

Végétarien	convient
Végan	non
Coeliac <100 ppm de gluten	convient
Coeliac <20 ppm de gluten	convient
Halal	non certifié
Casher	non certifié
Biologique	non certifié

Allergènes

Arachides et produits dérivés	non	Lait (et lactose) et produits dérivés	non (présent sur la ligne & site)
Fruits secs et produits dérivés	non (présent sur la ligne & site)	Graines de sésame et produits dérivés	non
Céréales contenant du gluten	non (présent sur la ligne & site)	Moutarde et produits dérivés	non
Crustacés et produits dérivés	non	Céleri et produits dérivés	non (présent sur site)
Oeufs et produits dérivés	non (présent sur la ligne & site)	Mollusques et produits dérivés	non
Poisson et produits dérivés	non	Lupin et produits dérivés	non
Soja et produits dérivés	non (présent sur la ligne & site)	Anhydride sulfureux et sulfites > 10 ppm exprimés en SO2	non (présent sur la ligne & site)

Contact

Service Qualité	01 81 85 07 21	qualite@premium-trading.fr
Service des Commandes	01 81 85 07 20	commande@premium-trading.fr

SAS Premium Trading

Immeuble Apollo - 48 cours Blaise Pascal - 91000 Evry France
 Mail : info@premium-trading.fr - Tél : 01 81 85 07 20
 Site Internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF / APE : 46388 - Tva Intro : FR40 534898523

Création : 14/06/2019
 Vérification : 30/05/2023
 Validation : 30/05/2023
Page 2