

# PUREE DE FRAMBOISE PASTEURISEE SUCREE - 4x1KG



Réf DGF: 04408

(Révisé le: 24/01/2015)

Purée de framboise pasteurisée sucrée Variété du fruit: Williamette, Mecker, Héritage, Polana.  
Pays de récolte: Serbie, Chili, Pologne, France, Bulgarie et autres selon approvisionnements.  
Couleur: caractéristique de la purée de framboise Goût: caractéristique de la purée de framboise - absence de goût étranger Odeur: caractéristique de la purée de framboise - absence d'odeur étrangère

## Conditionnement :

Poche aseptique aluminisée  
Poids net d'une poche: 1kg  
Poids brut d'une poche: 1.05kg  
Dimensions de la poche: 250 x 160 x 90mm  
1 carton: 4 poches de 1kg  
Poids net carton: 4kg  
Poids brut carton: 4.4kg  
Dimensions du carton: 297 x 155 x 185mm

## Etiquetage :

Etiquette collée sur la poche et sur le carton :

- Liste d'ingrédients
- DLUO : AAAA/MM
- Numéro de lot: QQQAAEE

(QQQ= quantième du jour de fabrication, AA= année de fabrication, EE= équipe de production).

## Ingrédients :

Framboise 90%, sucre.

## **Mode d'emploi :**

Usage réservé aux professionnels pour l'élaboration de confiseries, pâtisseries.

## **Conditions de stockage :**

Stocker dans un endroit frais (température inférieure à +25 °C), dans son emballage d'origine.

## **Conservation :**

12 mois à compter de la date de fabrication.

Après ouverture: se conserve 5 jours au réfrigérateur (+2/+6 °C) dans son conditionnement d'origine bien refermé.

---

---