	<b>Tiefgekühltes Fruchtpüree gezuckert: Erdbeere 1kg</b>	
	<b>Artikelnr :</b> AFA1B0AA0	<b>Version:</b> 3.0 <b>Aktualisiert am:</b> 31/10/2019
	<b>EAN 13 :</b> 3389133000017	<b>GTIN 14 :</b> 63389133000019

### Beschreibung:

Das Püree wird mit perfekt gereiften, frischen Früchten hergestellt, dessen Fruchtfleisch zerkleinert und veredelt wird. Die Assemblage der Rohstoffchargen garantieren eine gleichbleibende Qualität und Geschmack.

### Zusammensetzung:

Zutaten	Menge (%)	Herkunftsliste (ausgewählte Herkunft) *
Erdbeere	85	POLEN SPANIEN BULGARIEN SERBIEN
Invertzuckersirup	15	FRANKREICH BELGIEN

\* In unterschiedlichen Mengen verwendet

### Prozess:

<b>Wärmebehandlung :</b>	Pasteurisierung
<b>Metallerkennungsschwellen</b>	<b>Edelstahl:</b> 2,5 mm
	<b>Nicht eisenhaltig:</b> 1,8 mm
	<b>Eisenhaltig:</b> 1,5 mm

### Die Produktionsstätte ist zertifiziert :

FSSC 22000	Ja	IFS	Nein
ISO 22000	Ja	ISO 9001	Nein
BRC	Nein	ISO 14001	Nein

### Physikalisch-chemische Kriterien:

	Zielwerte	Toleranzen	Einheit
Grad Brix	18	+/- 1	° Brix
pH		3.00 - 3.60	
Feuchtigkeit	80.1	+/- 1,5	%

### BOIRON FRERES


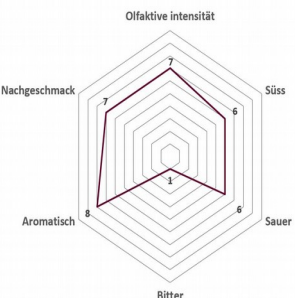
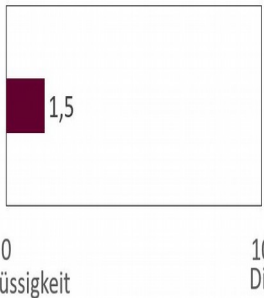
BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Bestellungen: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - www.my-vb.com

## DATENBLATT

Tiefgekühltes Fruchtpüree gezuckert: Erdbeere 1kg

<b>Farbe:</b> (nicht Vertragsbestand Foto)	<b>Sensorisches Profil</b>	
		

### Mikrobiologische Kriterien Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 2073/2005

	Zielwerte	Einheit	Verfahren
Flora gesamt*	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobakterien*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Hefen*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Schimmel*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2

\*Toleranzen = 3 x Zielwerte  
Analyse wird von einem akkreditierten Labor auf Anfrage durchgeführt

### Nährwerte: Berechnung nach der Verordnung (EG) Nr 1169/2011

	Wert	Einheit
Brennwert	321	kJ
Brennwert	76	kcal
Fett	0.0	g/100g
davon gesättigte Fettsäuren	0.0	
Kohlenhydrate	18.1	
davon Zucker	14.6	
Ballaststoffe	1.3	
Eiweiss	0.2	
Salz	0.0	mg/100g
Natrium	< 5	

Werte verfügbar auf <http://vn.my-vb.com>

### Diäten :

Halal zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für Vegetarier	Ja
Kosher zertifiziertes Produkt	Ja	Geeignet für die vegane Ernährung	Ja
Produkt zertifiziert kosher Passah	Ja	Geeignet für Zöliakie-Diät	Ja

**BOIRON FRERES**

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Bestellungen: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)


<b>Allergene gemäß Verordnung (EU) N°1169/2011:</b>			
	<b>Präsenz im Produkt</b>	<b>Vor-Ort-Präsenz</b>	<b>Kontamination durch andere Produkte</b>
Sellerie	nicht	nicht	nicht
Krustentiere	nicht	nicht	nicht
Eier	nicht	nicht	nicht
Fisch	nicht	nicht	nicht
Gluten	nicht	nicht	nicht
Lupine	nicht	nicht	nicht
Milch	nicht	nicht	nicht
Mollusken	nicht	nicht	nicht
Senf	nicht	nicht	nicht
Erdnuss	nicht	nicht	nicht
Sesam	nicht	nicht	nicht
Sojabohne	nicht	nicht	nicht
Nüsse	nicht	nicht	nicht
Sulfite	nicht	nicht	nicht

<b>Vorschriften : Das Produkt entspricht den Vorschriften</b>	
Mikrobiologie	Verordnung (EG) N° 2073/2005 zur Festlegung der mikrobiologischen Kriterien für Lebensmittel und deren Änderungen
GVO	Verordnungen (EG) N°1829/2003 und N°1830/2003 über die Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung gentechnisch veränderter Organismen und deren Änderungen
Ionisation	Nicht ionisiertes Produkt
Radioaktivität	< 100Bq
Pestizide	Verordnung (EG) N° 396/2005 über Pestizidrückstände in Lebensmitteln und deren Änderungen
Schwermetalle	Verordnung (EG) N° 1881/2006 zur Festlegung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und deren Änderungen
Kennzeichnung	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Allergene	Verordnung (EG) N° 1169/2011 vom 22. November 2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
Verpackung	Verordnung (EG) N° 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
	Verordnung (EG) N° 2023/2006 der Kommission vom 22. Dezember 2006 in der geänderten Fassung, über die gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
	Verordnung (EG) N° 10/2011 vom 15. Januar 2011 für Kunststoffe im Lebensmittelkontakt und deren Änderungen

<b>Lagerung und Nutzungshinweise:</b>	
Lagerungsbedingungen	Gefroren
Lagertemperatur	-18 Grad Celsius
Transporttemperatur	-18°C
Mindesthaltbarkeitsdatum (in Tagen)	913
Mindesthaltbarkeitsdatum Druckformat	JJJJ/MM/TT TT/MM/JJJJ
Lagerungsbedingungen	<p>Um alle organoleptischen Qualitäten des Produktes zu schützen, empfiehlt Ihnen Les vergers Boiron, das Produkt geschlossen in seiner Originalverpackung bei + 2/+4° Grad aufzutauen. Zum einfachen Entformen oder Teilen Ihres tiefgefrorenen Pürees, empfehlen wir Ihnen eine der beiden folgenden Methoden: Entfernen Sie den Deckel und lassen Sie die Schale 5 Minuten bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie die Schutzfolie abziehen. Oder halten Sie die unversehrte Schale mindestens 30 Sekunden unter warmes Wasser und entfernen Sie dann den Deckel und die Schutzfolie.</p> <p>Ausserdem empfiehlt Les vergers Boiron das Produkt komplett aufzutauen und zu mischen, um ein Produkt mit vollkommen homogener Qualität zu erhalten. Das Auftauen und die Aufbewahrung nach dem Auftauen unterliegen der Verantwortung des Benutzers und im Respekt der guten Praktiken von Hygiene und HACCP.</p>
Zeit zum Auftauen bei +2 /+ 4 °C	24 Stunden
Aufbewahrung nach dem Auftauen in der Verpackung verschlossen bei +2 /+ 4 °C (in Tagen)	15

## TECHNICAL SPECIFICATION

Frozen Fruit puree with added sugar: Strawberry 1kg

	<b>Frozen Fruit puree with added sugar: Strawberry 1kg</b>	
	<b>Code article :</b> AFA1B0AA0	<b>Version:</b> 3.0 <b>Updated on:</b> 31/10/2019
	<b>EAN 13:</b> 3389133000017	<b>GTIN 14:</b> 63389133000019

### Description:

The puree is obtained from fresh fruits picked at maturity whose the pulp is extracted by crushing and refining. Raw materials batches are blended to ensure a quality and continuous taste.

### Composition:

Ingredients	Quantity (%)	List of selected origins *
Strawberry	85	Poland Spain Bulgaria Serbia
Invert sugar syrup	15	France Belgium

\* Used in variable quantities

### Process:

Thermic treatment	Pasteurization
Metal detection levels	<b>Stainless steel:</b> 2,5 mm
	<b>Non-ferrous:</b> 1,8 mm
	<b>Ferrous:</b> 1,5 mm

### The processing site is certified:

Certification	Yes	No
FSSC 22000	Yes	IFS
ISO 22000	Yes	ISO 9001
BRC	No	ISO 14001

### Physico chemical characteristics:

	Target value	Tolerance	Unity
Brix	18	+/- 1	° Brix
pH		3.00 - 3.60	
Humidity <i>(For information only)</i>	80.1	+/- 1,5	%

### BOIRON FRERES

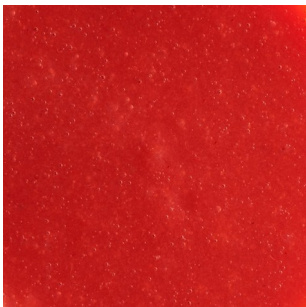
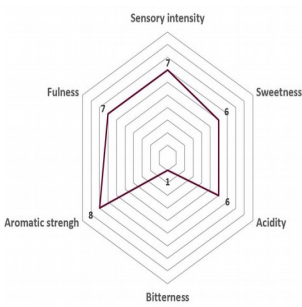
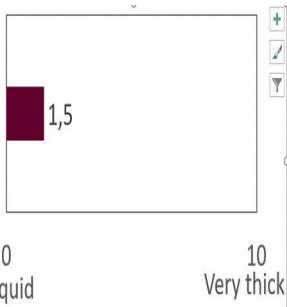
BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Orders: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)

## TECHNICAL SPECIFICATION

Frozen Fruit puree with added sugar: Strawberry 1kg

Color (picture not contractual)	Sensory profile	
		

### Microbiological characteristics according to Regulation (EU) N°2073/2005:

	Target value	Unity	Method
Aerobic micro-organism*	< 5000	cfu/g	ISO 4833-1 / -2
Enterobacteria*	< 10	cfu/g	ISO 21258-1 / -2
E. coli	< 5	cfu/g	ISO 16649-1 / -2
Yeasts*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2
Moulds*	< 1500	cfu/g	ISO 21527-1 ou / -2

Tolerance = 3 x target value  
Analysis by an accredited laboratory available on request

### Nutritional information according to Regulation (EU) N°1169/2011:

	Value	Unity
Energy	321	kJ
Energy	76	
Fat	0.0	g/100g
Of which saturates	0.0	
Carbohydrates	18.1	
Of which sugars	14.6	
Fiber	1.3	
Protein	0.2	
Salt	0.0	mg/100g
Sodium	< 5	

Values available on <http://vn.my-vb.com>

### Food diet:

Halal certified product	Yes	Suits to the vegetarian diet	Yes
Kosher certified product	Yes	Suits to the vegan diet	Yes
Kosher Passover certified product	Yes	Suits to the coeliac diet	Yes

### BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Orders: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)

## TECHNICAL SPECIFICATION

Frozen Fruit puree with added sugar: Strawberry 1kg

<b>Allergens</b> according to Regulation (EU) N°1169/2011:			
	<b>Presence in the product</b>	<b>Presence on site</b>	<b>Cross contamination</b>
Celery	no	no	no
Crustaceans	no	no	no
Eggs	no	no	no
Fish	no	no	no
Gluten	no	no	no
Lupin	no	no	no
Milk	no	no	no
Molluscs	no	no	no
Mustard	no	no	no
Peanuts	no	no	no
Sesame seeds	no	no	no
Soybeans	no	no	no
Nuts	no	no	no
Sulfites	no	no	no

<b>Regulation:</b> <i>the product respects the regulations</i>	
Microbiology	Regulation (EU) N°2073/2005 related to microbiological criteria for foodstuffs and its amendments
GMO	Regulations (EU) N°1829/2003 and N°1830/2003 related to traceability and labeling of genetically modified organisms and their amendments
Ionization	Non-ionized product
Radioactivity	< 100Bq
Pesticides	Regulation (EU) N° 396/2005 related to pesticide residues in food and its amendments
Heavy metals	Regulation (EU) N° 1881/2006 laying down maximum levels for certain contaminants in foodstuffs and its amendments
Labelling	Regulation (EU) N° 1169/2011 of 22nd November 2011 related to consumer information on foodstuffs
Allergens	Regulation (EU) N° 1169/2011 of 22nd November 2011 related to consumer information on foodstuffs
Packaging	Regulation (EU) N° 1935/2004 of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with foodstuffs
	Regulation (EU) N° 2023/2006 of 22 December 2006 as amended, concerning good manufacturing practices for materials and articles intended to come into contact with foodstuffs
	Regulation (EU) N° 10/2011 of 15 January 2011 on plastic materials intended to come into contact with foodstuffs and its amendments

### BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Orders: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)

## TECHNICAL SPECIFICATION

Frozen Fruit puree with added sugar: Strawberry 1kg

<b>Storage and use recommendations:</b>	
Storage conditions	Frozen
Storage temperature	-18 Degree Celsius
Transport temperature	-18°C
Date of minimum durability (in days)	913
DDM print format	YYYY/MM/DD DD/MM/YYYY
Method of defrosting	In order to maintain all the sensory qualities of our product, Les Vergers Boiron recommend you to defrost the product in its original closed packaging, at 35/+39°F. To unmold or cut your frozen purée easily, we recommend one of the following methods: Remove the lid, do not remove the protective seal and leave the tray at room temperature for 5 minutes: Or leave the lid and protective seal on, run the tray under lukewarm water for 30 seconds at least before removing the lid and protective seal. Defrosting and storage after defrosting are the user's responsibility and must be done in accordance with good hygiene and HACCP practices.
Time of defrosting at +2/+4°C for information	24 Hours
Storage after defrosting in its closed package (in days)	15

### BOIRON FRERES

BP 21016 - 26958 Valence Cedex 9 (France)

RCS Romans sur Isère 542 015 763 - Siret 542 015 763 00049 - Ape 1039B

Orders: Fax : +33 (0)4 75 47 87 50 - [www.my-vb.com](http://www.my-vb.com)