

Dénomination légale

Préparation aux abricots pour desserts, surgelée.

Description

Des abricots juste cuisinés, juste "compotés" pour un rendu proche du « fait maison », légèrement sucrés, pour l'accompagnement et la composition de desserts.

Ingrédients

abricots 80%, sucre, eau, gélifiant : pectines de fruits, épaississant : farine de graines de caroube, jus d'acérola concentré.

Mise en œuvre

Après décongélation, mélanger le produit. Utiliser en dessert en verrines. Utiliser, légèrement gélifiée, en insert dans un entremets. Utiliser également en remplacement de purées de fruits pour un rendu moelleux.

Caractéristiques organoleptiques

Texture	présence de morceaux de fruits
Saveur	caractéristique de l'abricot
Couleur	caractéristique de l'abricot

Caractéristiques physico-chimiques

Brix	20+/-2
pH	3,7+/-0,3

Informations allergènes

Allergènes présents

Critères microbiologiques

Nos fruits d'accompagnement surgelés Andros Chef respectent les normes microbiologiques suivantes:

Flore totale < 1000 UFC / ml
Levure / Moisissure < 10 UFC / ml
Enterobactérie < 10 UFC / ml
Listéria : Absence dans 25g
Salmonella : Absence in 25g

Conditions de stockage et d'utilisation

Stocker à -18°C. Après décongélation et ouverture de la poche, le produit est à conserver réfrigéré +2°C / +4°C dans un contenant propre hermétiquement fermé et à consommer dans les 8 jours. Ne pas recongeler un produit décongelé. Andros vous recommande de :

- décongeler le produit dans son emballage d'origine fermé à +2/+4°C pour garder toutes les qualités organoleptiques du produit.
- décongeler la totalité du produit et le mélanger.

La décongélation et la conservation après décongélation sont sous la responsabilité de l'utilisateur.

Autres informations

Les produits Andros sont exempts :

- d'Organismes Génétiquement Modifiés et /ou d'ingrédients provenant d'Organismes Génétiquement Modifiés
- d'ingrédients ionisés y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés

Nous garantissons les qualités organoleptiques, physico-chimiques et respect des normes en vigueur mentionnées sur cette fiche technique sur notre produit fini, sorti d'usine dans son emballage fermé. Nous ne pouvons pas garantir ces qualités et normes après ouverture et utilisation dans l'atelier de transformation, ainsi que les risques de contamination croisée potentielle en matière d'allergènes.

Certifications du site de fabrication

IFS, ISO 9001:2015, ISO 50001:2011

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

24 mois.



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		
Energie	en kJoules (kJ)	358
	en kcalories (Kcal)	86
Matières grasses (g)		0.20
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		18
dont sucres		17
Fibres (g)		1.9
Protéines (g)		0.80
Sel (g)		0

ABRICOT D'ACCOMPAGNEMENT 1kg



Code article
50078811

Code douanier
2008707190

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche		
EAN	3 60858 078811 9	03 60858 815091 8	03 60858 815092 5
Poids net (Kg) :	1,0	6	540
Poids brut (Kg) :	1,026	6,557	613,830
Largeur (mm) :	180	246	800
Longueur (mm) :	100	395	1200
Hauteur (mm) :	240	154	1685
Nombre de pièces :		6	540
Nombre de colis :			90
Nombre de couches :			10
Nombre de colis par couche :			9



ZI - 46 130 Biars sur CERE - France - Tél + 33 5 65 10 10 10 - www.androschef.fr
Service utilisateurs, France métropolitaine: 05.65.10.66.44