Garniture qualité artisan – Stable au four - Framboise 5kg



Dénomination légale Préparation aux framboises.

Description

Garniture de framboises, stable au four fabriquée à base d'ingrédients d'origine naturelle et de fruit, unique sur le marché. Une texture proche du "fait maison".

Ingrédients

framboises 70%, sucre, jus de citrons concentré, gélifiant: pectines de fruits.

Ingrédients d'origine naturelle. Proche du fait maison.

Mise en œuvre

Retrouver toutes nos suggestions d'utilisation sur notre site internet www.androschef.fr

Caractéristiques organoleptiques	
Texture	présence de morceaux
Saveur	caractéristique de la framboise
Couleur	rouge

Caractéristiques physico-chimiques	
Brix	48+/-2
pH	3,2+/-0,2

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g		
Energie	en kJoules (kJ)	840
	en kcalories (Kcal)	198
Matières grasses (g)		0,2
dont acides gras saturés		0
Glucides (g)		44
dont sucres		44
Fibres (g)		5,3
Protéines (g)		1,1
Sel (g)		0,3

Informations allergènes

Allergènes présents	**NON**

Critères microbiologiques

Etant données leur caractéristiques physico chimiques (Brix élevé, pH acide, cuisson et remplissage à chaud dans un contenant hermétique), nous ne réalisons pas d'analyses microbiologiques systématiques sur ces produits, car ils ne présentent pas de risque microbiologique.
Nous garantissons les critères microbiologiques suivants :
Flore Totale: <1000 UFC / g
Levure / Moisissure: <10 UFC / g
Coliformes totaux : <10 UFC / g
Listéria : non détecté dans 25g
Salmonelle : non détecté dans 25g

Conditions de stockage et d'utilisation

Stocker dans un endroit propre et sec (maximum +25°C).
Après ouverture, conserver au réfrigérateur (+2°C/+4°C) dans son contenant d'origine hermétiquement fermé et consommer dans les 5 jours.

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

FSSC 22000

Date de Durabilité Minimale (ex DLUO)

12 mois.

Création : 03/12/2025
Mise à jour: 03/12/2025

Garniture Clean Framboise

Code article

50136399

Code douanier

2007993525

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche aluminium		
EAN	3 60858 019936 6	03608580199373	03608580199380
Poids net (Kg) :	5,0	5	600
Poids brut (Kg) :	5,061	5,061	684,300
Largeur (mm) :	400	237	800
Longueur (mm) :	280	246	1200
Hauteur (mm) :	50	194	1696
Nombre de pièces :		1	120
Nombre de colis :			120
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			15

Garniture Clean Framboise

Code article

50136399

Code douanier

2007993525

Informations logistiques

	ARTICLE	COLIS	PALETTE
	1 poche aluminium		
EAN	3 60858 019936 6	03608580199373	03608580199380
Poids net (Kg) :	5,0	5	600
Poids brut (Kg) :	5,061	5,061	684,300
Largeur (mm) :	400	246	800
Longueur (mm) :	280	237	1200
Hauteur (mm) :	50	194	1696
Nombre de pièces :		1	120
Nombre de colis :			120
Nombre de couches :			8
Nombre de colis par couche :			15