



## Fiche technique

## FOURRAGE FRAMBOISE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Fourrage à la framboise* <i>*issue de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Ingrédients :	Framboises*, sirop d'agave*, gélifiant : pectine de pomme, jus de citron* <i>*issus de l'agriculture biologique</i>
Valeurs sensorielles :	Aspect : rouge foncé/marron Odeur : Typique, sucré, fruité, acidulé Goût : typique, fruité, sucré, acidulé Consistance : gélifié, ferme
Corps étrangers :	0.01 %
Paramètres physico-chimiques :	pH : 2.8-3.6 Matière sèche soluble : 60.63° Teneur en fruits : min. 35 %
Pesticides :	Pesticides Organochloriques : < 0,01 mg/kg Pesticides Organophosphoriques : < 0,01 mg/kg Conservateurs : néant
Conditionnement :	5200 g
Emballage :	Boîte en fer blanc
Stockage :	Dans un endroit frais et sec
DLUO :	24 mois à partir de la fabrication
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire