



Fiche Technique

Produit: Poire puree as	Material: 04023793	Mis à jour: 15/02/2011	Pages: 1/2
-----------------------------------	------------------------------	----------------------------------	----------------------

I. Conditions Générales

- * Les produits livrés sont fabriqués, emballés et transportés selon les "Bonnes Pratiques d'Agricole" - Good Agricultural Practices (GAP) et les "Bonnes Pratiques de Fabrication" - Good Manufacturing Practices (GMP). Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures HACCP sont implémentées.
- * Tous les produits sont conformes à la législation de l'UE.
- * Les produits ne contiennent pas de matières premières d'origine génétiquement modifiée - sans OGM conforme aux directives CE 1829/2003(étiquetage)et CE 1830/2003(traçabilité) du 22/09/2003/CE et à tout amendement y afférent.
- * Les produits sont exempts de corps étrangers et sont soumis au détecteur de métal.
- * Les produits ne sont pas traités par aucun type de rayonnement. Les produits ne sont pas contaminés, selon la directive CE 616/2000 et à tout amendement y afférent.
- * La sécurité alimentaire et la traçabilité des produits sont conformes à la directive CE 178/2002 et CE 852/2004 et à tout amendement y afférent.
- * Les résidus de pesticides sont conformes à la directive CE 396/2005 et 149/2008 et à tout amendement y afférent.
- * Les métaux lourds sont conformes à la législation CE 1881/2006 et à tout amendement y afférent.
- * Les allergènes sont conformes CE 89/2003, 26/2005 et 142/2006 et à tout amendement y afférent, aucune déclaration n'est requise. Les allergènes principaux ne sont pas présents dans les produits. Les allergènes mineurs:fructose et saccharose appropriés aux fruits.
- * Dirafrost est certifié IFS et BRC.

II. Description générale du produit

Le produit Poire puree as est purée surgelée, flash pas- teurisé:très bon goût/couleur.

Le produit est fabriqué à partir de fruits sains et mûrs, non fermentés

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): vert - blanc

Goût : plein naturel et caractéristique pour le fruit. Pas d'aromes supplémentaires.

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

III. Composition

Poire Williams puree aseptique ssu

Sucre S

Acide ascorbique

Acide citrique

IV. Propriétés physico-chimiques

Brix	°BX	21,0 +/-2
pH	pH	3,1 +/-0,3
Corps étrangers très dangereux	PC	0 absent

V. Propriétés bactériologiques /g

		Norme	Tolérance
Germes totaux (/g)	cfu	1000 max.	10000 max.
Levures (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Moisissures (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Entérobactéries (/g)	cfu	10 max.	100 max.
E.Coli (/g)	cfu	10 max.	100 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	10 max.	100 max.



Fiche Technique

Produit:
Poire puree as

Produit:
04023793

Mis à jour:
15/02/2011

Pages:
2/2

		Norme	Tolérance
Salmonelle (/25g)	cfu	0 max.	0 max.
Lystéria M. (/25g)	cfu	0 max.	100 max.

VI. Valeurs nutritionnelles / déclaration par 100g (calculée)

Valeur énergétique (kJ/kcal)	379/90
Glucides (g)	20,26
dont sucres (g)	19,93
Protéines (g)	0,40
Lipides (g)	0,25
dont saturés (g)	0,01
Fibres (g)	2,53
Sodium (mg)	2,53

VII. Exigences de conditionnement / conditions de stockage

Température du produit à la livraison	: max. -16 °C
Température de stockage du produit	: max. -18 °C
Durée de conservation des fruits congelés	: 24 mois à -18°C
Durée de conservation en purée	: 36 mois à -18°C
Durée de conservation des fruits décongelés	: 24 heures à +4°C
Durée de conservation de la purée fraîche ou déconge:	14 jours à +4°C

Ne recongelez jamais les fruits décongelés.

Informations sur l'emballage:

- Désignation du produit/code du produit
- Poids net
- Numéro du lot
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Conditions de stockage

Packing	4 X 1 KG
Description d'emballage	Plateaux fermés (PP)+couvercle
EAN13	5410302237939
EAN128	(01)15410302237936
Palletisation standard	8 carton x 16 couches = 128 carton = 512,0 KG

Remarque: Cette spécification du produit est assujettie à la saison et à la récolte.