



Fiche Technique

| | | | |
|--|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| Produit: Griotte foncee Lutowka | Material: 04000212 | Mis à jour: 11/02/2011 | Pages: 1/3 |
|--|-------------------------------------|---|-----------------------------|

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 Griotte foncee Lutowka est équeuté, dénoyauté,IQF.

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

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): rouge a rouge foncé

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

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

III. Composition

Griotte foncee Lutowka

Origine: PL

IV. Propriétés physico-chimiques

| | | |
|-------------------------------------|-----|------------|
| Brix | °BX | 13,0 +/-3 |
| pH | pH | 3,2 +/-0,3 |
| Pièces / kg | PC | 210 - 330 |
| Taille (diamètre) | MM | 18 - 25 |
| Perte de jus à la décongélation | M% | 30,0 max. |
| Fruits déformés, avariés | M% | 2,0 max. |
| Fruits desséchés, flétris | M% | 2,0 max. |
| Fruits avec jus gelé à l'extérieur | M% | 3,0 max. |
| Tâches noires ou brunes / kg | PC | 2 max. |
| Fruits moisiss / kg | PC | 1 max. |
| Fruits pourris / kg | M% | 1,0 max. |
| Fruits brisés | M% | 2,0 max. |
| Fruits blets | M% | 3,0 max. |
| Fruits non mûrs (verts/blancs) | M% | 0,1 max. |
| Fruits légèrement immatures (pâles) | M% | 5,0 max. |



Fiche Technique

| | | | |
|--|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Produit: Griotte foncée Lutowka | Produit: 04000212 | Mis à jour: 11/02/2011 | Pages: 2/3 |
|--|------------------------------------|---|-----------------------------|

| | | |
|--------------------------------------|----|-----------|
| Clusters > 2 pcs | M% | 1,0 max. |
| Noyaux et fragments de noyaux | P% | 0,15 max. |
| Ver / kg | PC | 1 max. |
| Frag.de feuilles >3mm <10 mm / 10 kg | PC | 5 max. |
| Queues > 3 mm < 10 mm / 10 kg | PC | 2 max. |
| Corps étrangers très dangereux | PC | 0 absent |

V. Propriétés bactériologiques /g

| | | Norme | Tolérance |
|----------------------------|-----|--------------|------------------|
| Germes totaux (/g) | cfu | 500000 max. | 5000000 max. |
| Levures (/g) | cfu | 10000 max. | 100000 max. |
| Moisissures (/g) | cfu | 10000 max. | 100000 max. |
| Entérobactéries (/g) | cfu | 1000 max. | 10000 max. |
| E.Coli (/g) | cfu | 100 max. | 1000 max. |
| Staphylococcus aureus (/g) | cfu | 100 max. | 1000 max. |
| 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) | 240/57 |
| Glucides (g) | 11,67 |
| dont sucres (g) | 11,32 |
| Protéines (g) | 0,90 |
| Lipides (g) | 0,50 |
| dont saturés (g) | 0,11 |
| Fibres (g) | 1,00 |
| Sodium (mg) | 2,00 |

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



Fiche Technique

Produit:
Griotte foncée Lutowka

Produit:
04000212

Mis à jour:
11/02/2011

Pages:
3/3

| | |
|-------------------------|---|
| Packing | 4 X 2,5 KG |
| Description d'emballage | Sacs Dira (PE) dans carton |
| EAN13 | 5410302002124 |
| EAN128 | (01)15410302002121 |
| Palletisation standard | 9 carton x 7 couches = 63 carton = 640,0 KG |

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