



Fiche Technique

Produit: Myrtille sauvage Canadienne	Material: 04000636	Mis à jour: 14/07/2011	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 Myrtille sauvage Canadienne est équeuté et IQF.

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

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): bleu - noir

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

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

III. Composition

Myrtille fancy Origine: CA

IV. Propriétés physico-chimiques

Brix	°BX	10,0 +/-3
pH	pH	2,9 +/-0,3
Pièces / kg	PC	2000 - 3000
Taille (diamètre)	MM	5 - 15
Perte de jus à la décongélation	M%	25,0 max.
Fruits déformés, avariés	M%	5,0 max.
Fruits avec jus gelé à l'extérieur	M%	3,0 max.
Tâches noires ou brunes / kg	PC	3 max.
Fruits brisés	M%	2,0 max.
Fruits blets	M%	2,0 max.
Fruits non mûrs (verts/blancs)	M%	0,1 max.
Fruits légèrement immatures (pâles)	M%	5,0 max.
Clusters > 2 pcs	M%	1,0 max.
Frag.de feuilles >3mm <10 mm / 10 kg	PC	10 max.
Queues > 3 mm < 10 mm / 10 kg	PC	5 max.



Fiche Technique

Produit: Myrtille sauvage Canadienne	Produit: 04000636	Mis à jour: 14/07/2011	Pages: 2/3
---	------------------------------------	---	-----------------------------

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)	197/47
Glucides (g)	7,36
dont sucres (g)	7,14
Protéines (g)	0,60
Lipides (g)	0,60
dont saturés (g)	0,05
Fibres (g)	4,90
Sodium (mg)	1,00

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

Packing	5 X 1 KG
Description d'emballage	Sacs Dira (PE) dans carton
EAN13	5410302006368
EAN128	(01)15410302006365
Palletisation standard	10 carton x 12 couches = 120 carton = 600,0 KG



Fiche Technique

Produit: Myrtille sauvage Canadienne	Produit: 04000636	Mis à jour: 14/07/2011	Pages: 3/3
---	------------------------------------	---	-----------------------------

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