



Gen. Deprezstraat 16
8530 HARELBEKE - STASEGEM
BELGIE
Tel. ++32 56 23 70 70
Fax ++32 56 20 45 69
KBC 462-7245641-30
IBAN: BE15 4627 2456 4130
BIC: KREDBEBB
RPR Kortrijk
B.T.W. - T.V.A. BE 0415.042.808

Spécification produit

Article n° 17125
Nom C/10K CUBES DE MANGUE 10X10X10 IQF
Date 25/01/2016
Version 5

Déscription produit

MANGO IQF

Ingrédient <i>Pays</i>	Pour cent <i>Origine</i>	Fonction	E-num <i>var</i>
mango Inde / Thaïlande	100,00		Kaew / Totapuri

Données physico-chimiques

Description	Minimum	Maximum	Unité
valeur pH	2,7	4,5	
valeur de brix	8	13	
teneur d'acidité	0,3	1,8	
cubes irréguliers	25	35	%
pulpe/jus qui est congelé ensemble		10	% w/w
restes de peaux (fragments de) noyaux		3	pcs/10kg > 3mm
taché		2	pcs/10kg >3mm
		1	% w/w
cubes blancs		5	% w/w

Valeurs nutritives

Par 100 g

Valeurs nutritives (kJ)	242,92	Magnesium (mg)	0,00
Valeurs nutritives (kcal)	57,27	Phosphore (mg)	13,00
Totaux protéines (g)	0,60	Iode (mg)	0,00
<i>Protéines de lait (g)</i>	0,00	Fer (mg)	0,40
Totaux carbohydrates (g)	12,45	Zinc (mg)	0,12
<i>Sucres (mono+disaccharides) (g)</i>	0,00	VITAMINE A retinol (µg)	0,00
<i>Polyols (g)</i>	0,00	VITAMINE B1 thiamine (µg)	0,00
<i>Amidon (g)</i>	0,00	VITAMINE B2 riboflavine (µg)	0,00
Totaux lipides (g)	0,45	VITAMINE B3/PP niacine/nicotin (µg)	0,00
<i>Acides gras saturés (g)</i>	0,00	VITAMINE B5 acide pantotheine (µg)	0,00
<i>Acides gras mono-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE C acide ascorbique (µg)	0,00
<i>Acides gras poly-insaturés (g)</i>	0,00	VITAMINE D calciferon (µg)	0,00
<i>Acides gras trans totaux (g)</i>	0,00	VITAMINE E alfa-tocopherol (µg)	0,00
<i>Cholestérol (mg)</i>	0,00	VITAMINE H biotine (µg)	0,00
Fibres alimentaires (g)	1,70	VITAMINE M acide folique (µg)	0,00
Alcool (g)	0,00	Matière sèche de cacao dégraissé (g)	0,00
Natrium (mg)	5,00	Matière sèche de cacao (g)	0,00
Sel (mg)	12,50	Matière sèche de lait (g)	0,00
Potassium (mg)	190,00	Matière grasse de lait (g)	0,00
Calcium (mg)	0,00		

Données microbiologiques

	Objectif	Tolérance	Unité	Méthode
Germes totaux		max 100.000	cfu/g	
E.coli		max 100	cfu/g	
Moisissures		max 10.000	cfu/g	
Levures		max 10.000	cfu/g	
Coliformes		max 1.000	cfu/g	
Salmonelles spp.		absence/absent	/25 g	
Listeria monocytogenes		100	cfu/g	

Données organoleptiques

Aspect visu	cubes de mango 10x10x10mm
Couleur	typique de mango
Goût	typique de mango, aucun goût étranger
Odeur	typique de mango, aucune odeur étrangère

Conservation

D.L.U.O. à la date de production	24 mois
Température de conservation optimale	max. -18°C
Humidité relative optimale	max. 75
Méthode d'indication D.L.U.O.	
Location indication D.L.U.O.	étiquette OU sur sac OU sur boîte
Méthode indication numéro de lot	
Location indication numéro de lot	étiquette OU sur sac OU sur boîte

Emballage

	Emballage primaire	Emballage secondaire	Emballage tertiaire
Type	sac polyéthylène	boîte en carton	Europalette
Dimension	Longueur / cm	38,50	120,00
	Largeur / cm	30,00	80,00
	Hauteur / cm	15,00	14,40
Poids kg			18,000
Matériaux	PE	Carton	bois

Nombres d'emballages primaires / emballage secondaire 1,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 1 9,00

Nombre de couches type 1 / palette 7,00

Nombre d'emballages secondaires / couche type 2

Nombre de couches type 2 / palette

Nombres d'emballages primaires / palette 63,00

Nombres d'emballages secondaires / palette 63,00

Unité

poids nets / unité 10,00 kg

nombres d'unité 1

"e" applicable

Déclaration O.G.M.

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit ne contient aucun ingrédient provenant d'OGM, conformément au règlement n° 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Le produit ne doit pas être étiqueté comme OGM.

Déclaration ionisation

Au meilleur de nos connaissances et à base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit et les ingrédients de ce produit ne sont pas traités avec aucune forme de irradiation/ionisation.

Déclarations légales

ALLERGÈNES : Les contaminations croisées sont examinées dans les plans HACCP. Des actions préventives sont prises pour éviter au maximum les contaminations croisées durant la production par des instructions strictes de nettoyage, formation de personnel, etc. (1169/2011/CE annexe II). Définitions dans la liste d'allergènes: "+": présent, "-": absence, "?": traces possibles.

VALEURS NUTRITIVES : Ranson NV est conscient de l'importance de fournir des informations nutritionnelles correctes des produits. Toutes les données nutritionnelles sont calculées et arrondies automatiquement par notre système de gestion des spécifications sur base des informations reçues de nos fournisseurs. Nous nous gardons le droit de mettre à jour ou d'accorder ces données à base d'informations communiquées par nos fournisseurs et/ou changements dans la table de compositions des aliments. Par la présence des ingrédients naturels les valeurs nutritives peuvent varier.

DÉCLARATION CONFORMITÉ LÉGALE : Ce produit est en conformité avec la législation européenne actuelle.

DÉCLARATION CONTAMINANTS: Au meilleur de nos connaissances et sur base des déclarations de nos fournisseurs, nous confirmons que ce produit est en conformité aux réglementations européennes concernant les contaminants (inclus les métaux lourds, les pesticides, les mycotoxines, etc.).

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ : L'emballage primaire est en conformité avec toutes les législations Belges et européennes (1935/2004/CE, 2011/10/CE,...).

Allergènes

<i>Nr</i>	<i>Code</i>	<i>Gs1Code</i>	<i>Nom</i>	<i>Valeur</i>
1	1.1	UW	Blé	-
2	1.2	NR	Seigle	-
3	1.3	GB	Orge	-
4	1.4	GO	Avoine	-
5	1.5	GS	Epeautre	-
6	1.6	GK	Kamut	-
7	1	AW	Gluten	-
8	2.0	AC	Crustacés	-
9	3.0	AE	OEuf	-
10	4.0	AF	Poissons	-
11	5.0	AP	Arachides/ cacahuètes	-
12	6.0	AY	Soja	-
13	7.0	AM	Lait de vache	-
14	8.1	SA	Amandes	-
15	8.2	SH	Noisettes	-
16	8.3	SW	Noix	-
17	8.4	SC	Noix de cajou	-
18	8.5	SP	Noix de pécan	-
19	8.6	SR	Noix du Brésil	-
20	8.7	ST	Pistaches	-
21	8.8	SM	Noix de Macadamia et noix du Queens	-
22	8	AN	Fruits à coques	-
23	9.0	BC	Céleri	-
24	10.0	BM	Moutarde	-
25	11.0	AS	Graines de sésame	-
26	12.0	AU	Dioxyde de soufre et sulfites	-
27	13.0	NL	Lupin	-
28	14.0	UM	Mollusques	-
29	20.0	ML	Lactose	-
30	21.0	NC	Cacao	-
31	22.0	MG	Glutamate (E620 – E625)	-
32	23.0	MK	Poulet	-
33	24.0	NK	Coriandre	-
34	25.0	NM	Mais	-
35	26.0	NP	Légumineuse	-
36	27.0	MC	Boeuf	-
37	28.0	MP	Porc	-
38	29.0	NW	Carotte	-

La fiche ci-dessus a été établie avec les plus grands soins et comporte les renseignements les plus précis, les plus correctes et les plus complets disponible au moment de l'impression de celle-ci. Néanmoins Ranson NV ne peut pas être rendu responsable pour la justesse totale et l'intégralité totale de cette fiche technique. Cette fiche technique a été établie pour vous sur base strictement confidentielle. Par conséquent, elle ne peut être copiée ni être répandue sans autorisation préalable par la Société RANSON S.A.. Pour les produits réemballés par vos soins, les données reprises ci-dessus ne sont plus valables après ouverture des emballages de la Société RANSON S.A..