	FICHE TECHNIQUE **FRAISE EQUEUTEE IQF** **IQF STRAWBERRY WITHOUT STEM**	Réf. : 114436 – 151570 – 158319 - 61541 Création : 20/09/2017 Version G du 08/08/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit Product	Fraise cueillie, équeutée manuellement, lavée et surgelée individuellement Strawberry cropped, manually stem removed, washed and IQF frozen
Composition Composition	Fraise entière Whole strawberry
Variété Variety	Honey Dukat, Festival, Sabrina, Sahara, Clery, Safari, Fortuna, Winter Star, San andreas, Mélissa
Origine Origin	Maroc, Egypte Morocco, Egypt

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTRERISTICS

Aspect *Aspect*	Fruits propres, triés à la main Clean and handpicked fruit
Couleur *Color*	Rouge Red
Odeur *Smell*	Caractéristique de la fraise Characteristic of strawberry
Goût *Taste*	Caractéristique de la fraise Characteristic of strawberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme Form	Fraise entière équeutée individualisée et non couverte de givre Whole strawberry without stem, individual and not covered with frost
Calibre Caliber	Non calibrée Not calibrated
Agglomérats (≥ 3 unités inséparables) Agglomerates (≥ 3 unseperable units)	≤ 1/kg
Défauts (tâché, desséché) Defects (stained, dried)	≤ 5 % en poids / in weight
Fruits surmatures Overripe fruits	≤ 10 % en poids / in weight
Fruits sous matures Unripe fruits	≤ 5 % en poids / in weight
Fruits moisis Moldy fruits	≤ 1 % en poids / in weight
Fraises coupées Cut strawberries	≤ 3 % en poids / in weight
Corps étrangers végétaux Vegetal foreign bodies	≤ 2 / 10 kg
Corps étrangers minéraux Mineral foreign bodies	Absence None
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	5.0 – 11.0
pH	2.8 – 3.8

	FICHE TECHNIQUE **FRAISE EQUEUTEE IQF** **IQF STRAWBERRY WITHOUT STEM**	Réf. : 114436 – 151570 – 158319 - 61541 Création : 20/09/2017 Version G du 08/08/2022

*VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES (UFC/g)**

Composants - Components	**Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)**	**Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)**
Apport énergétique - Energetic contribution	120 kJ / 28 kcal	120 kJ / 28 kcal
Matières grasses - Fat	0.260	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.045	0
Glucides - Carbohydrates	4.060	4.1
Dont sucres - Of wich Sugars	4.050	4.1
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.870	
Protéines - Proteins	0.750	0.8
Sel - Salt	0.007	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.067	
Acides organiques – organic acids	1.050	

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

*CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA **

Micro-organisme - Microorganism	***Norme - Standards***
Flore lactique - Lactic flora	< 100 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli - E. coli	< 10
Levures - Yeast	< 5 000
Moisissures - Mold	< 5 000
Listeria - Listeria	Absence/25g
Salmonella - Salmonella	Absence/25g
S. aureus - S. aureus	< 100

*Respect de la réglementation européenne applicable en vigueur. Compliance with the European regulation

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Sachet 1kg – 1kg bag

	Matière - *Material*	**Poids net – *Net weight***
UV	Sachet plastique polyéthylène Polyethylene plastic bag	1 kg
Colis - *Parcel*	Carton - Cardboard	5kg
Palette - *Pallet*	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	550 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	5
Nombre de colis/couche - parcel/layers	10
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	110

	FICHE TECHNIQUE **FRAISE EQUEUTEE IQF** **IQF STRAWBERRY WITHOUT STEM**	Réf. : 114436 – 151570 – 158319 - 61541 Création : 20/09/2017 Version G du 08/08/2022

ETIQUETAGE - LABELLING

▪ Nom du produit Product name ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight	▪ D.L.U.O. B.B.D. ▪ N° de traçabilité Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation *Storage temperature*	< -18°C
DLUO *Shelf life*	24 mois 24 months
DLC après décongélation *Shelf life after defreezing*	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days under positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES – OTHER CARACTRERISCTICS

OGM *GMO*	Exempt None
Additifs *Additives*	Exempt None
Ionisation *Ionisation*	Aucune None
Contaminants *Contaminants*	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with the applicable European regulation in effect