

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE MEEKER 18-21 IQF IQF MEEKER 18-21 RASPBERRY	Réf. : 50767 Date de création : 31/12/12 Version C du 25/03/2020
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Produit</i> <i>Product</i>	Framboise cueillie et surgelée individuellement, puis triée à la main Raspberry handpicked, IQF, and hand sorted.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	Framboise entière Raspberry whole
<i>Variété</i> <i>Variety</i>	Meeker
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Serbie Serbia

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Fruits propres, triés à la main Clean and hand sorted fruit
<i>Couleur</i> <i>Color</i>	Rouge rosé typique de la framboise Pink red, typical of raspberry
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance
<i>Forme</i> <i>Form</i>	Framboise entière individualisée et non couverte de givre Whole raspberry IQF and not covered with frost
<i>Calibre</i> <i>Caliber</i>	18 mm – 21 mm Tolérances - Tolerances: 10% < 18 mm – 10% > 21 mm
<i>Agglomérats (≤ 5cm)</i> <i>Agglomerates (≤ 5cm)</i>	≤ 0%
<i>Brisure</i> <i>Broken</i>	≤ 5%
<i>Défauts (moisi, tâché, non mûr, desséché)</i> <i>Defects (moldy, stained, unripe, dried)</i>	≤ 5%
<i>Corps étrangers végétaux</i> <i>Vegetal foreign bodies</i>	≤ 1/kg
<i>Corps étrangers minéraux</i> <i>Mineral foreign bodies</i>	≤ 0.1 %
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Refractometric index (°Brix)</i>	8.0 – 12.0
<i>pH</i>	2.6 – 3.6

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES*

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE MEEKER 18-21 IQF IQF MEEKER 18-21 RASPBERRY	Réf. : 50767 Date de création : 31/12/12 Version C du 25/03/2020
--	--	--

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	188 kJ / 45 kcal	188 kJ / 45 kcal
Matières grasses - Fat	0.300	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	4.250	4.3
Dont sucres - Of wich Sugars	4.250	4.3
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.700	
Protéines - Proteins	1.400	1.4
Sel - Salt	0.009	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.025	
Acides organiques – organic acids	2.120	

*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

Barquette 500g – 500g Punnet

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Barquette en polyéthylène transparent avec couvercle transparent polyethylene punnet with cap	500 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	12 x 500 g
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	336kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	12
Nombre de colis/couche - parcel/layers	8
Nombre de couches/palette - layers/pallets	7
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	56

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.L.U.O. B.B.D.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ N° de traçabilité

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE MEEKER 18-21 IQF IQF MEEKER 18-21 RASPBERRY	Réf. : 50767 Date de création : 31/12/12 Version C du 25/03/2020
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
---	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

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

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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