

**Mélange de fruits rouges moelleux**

Date de mise à jour : 17/09/2018 // version 1 / LVF

I- DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de fruits rouges séchés, réhydratés (Cranberries entières, cerises (dénoyautées), fraises et myrtilles).

Origine : USA/Canada (cranberries), Chine (cerises), Chine/Thaïlande (fraises), Pologne (myrtilles).

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)

II- INGREDIENTS :

- Cranberries (dont sucre et huile de tournesol), eau et conservateur E202), Cerises (dont sucre, acidifiant E330, **antioxydant E220**, colorant E129*), eau, arôme cerise et conservateur E202.
 - fraises (dont sucre, acidifiant E330, arôme fraise, **antioxydant E220**, colorant E129*), eau, conservateur E202, Myrtilles (dont sucre et huile de tournesol), eau et conservateur E202.
- *peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

III- CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Mélange de fruits de couleur rouge à noir, pouvant s'assombrir et cristalliser dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

IV- VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)* :

VALEURS ENERGETIQUES	276 kcal soit 1160 kJ
MATIERES GRASSES (Dont AGS)	0.3 g (0.1 g)
GLUCIDES (Dont SUCRES)	66.1 g (58.3 g)
FIBRES	3.4 g
PROTEINES	0.5 g
SEL	0.09 g

*Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.

V- TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
Métaux lourds :	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
Pesticides :	Conformément au règlement CE n° 396 / 2005

VI- DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM
IONISATION	Non traitées
ALLERGENES	Contient des sulfites (<500ppm)



QUALITE	A.Qual-22
	Page 1/2
Fiches Techniques	Crée la 06/07/2012 version a
	Modifié le :

1/ GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage (kg)	1
Conditionnement	
Box en plastique	FRR1A8
Sachet coussin transparent	FRR1A6

VII- 2/ EMBALLAGE :

	1 kg		
Nombre d'UVC / colis	X4 (BOX)	X10 (sachets)	X5 sachets
Nombre de colis / palette*	120	56 en carton kraft	X120 fruitpacks

*Base palette Europe ND : Non disponible

VII- 3/ DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES :

Humidité	/
38	<i>Humidité maximale du produit en %</i>
Taux de Sorbate de potassium E202	$\leq 1\ 000\text{pm}$

VII- 4/ DLUO ET STOCKAGE :

Mois	12	18
Traitement thermique		
Produit non pasteurisé (autres conditionnements)	x	ND
Produit pasteurisé (sachets)	ND	x

Stockage : dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine.

VIII- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs (autres conditionnements)	Valeurs (sachets)
Flore totale	Ufc/g	$\leq 30\ 000$	$\leq 5\ 000$
Levures		$\leq 5\ 000$	≤ 100
Moisissures		$\leq 5\ 000$	≤ 100
Coliformes totaux		<10	<10
E. coli		<10	<10
Salmonelles	Ufc/25g	Absence	Absence

IX- DEFANTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Corps étrangers d'origine végétale	%	≤ 0.5	Données fournisseurs sur matière première
Note : Présence éventuelle de noyaux ou de brisures de noyaux (issus des cerises)			

Réalisé par : **Fruit Gourmet S.A.S.**

« Le Prégay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tèl : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.com