

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

POIRES MOELLEUSES Date de mise à jour : 13/06/2018 // version 6/ LVF

I -DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de poires séchées et réhydratées (fruits coupés en demi)

Origine : Afrique du Sud

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- Poires séchées, eau, conservateur E202, **antioxydant E220** (≤ 600 ppm).



Cf. présentation packaging box 1Kg

III -CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Fruits de couleur jaune clair à jaune foncé pouvant former des amas et s'assombrir dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

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

VALEUR S ENERGETIQUES	213 Kcal soit 893 KJ
MATIERES GRASSES	0.4 g
Dont AGS	0.06 g
GLUCIDES (dont SUCRES)	48.2 g (45.2 g)
PROTEINES	2.1 g
SEL	0.02 g

**Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production sur une base de poires à 30% d'humidité. Elles peuvent varier selon les récoltes.*

V -TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
<u>Pesticides</u>	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.

VII 1-GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Grammage (kg)	1
Conditionnement	
Fruit'o box	PO3A3

X Disponible ND : Non Disponible

VII 2-EMBALLAGE :

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

	1 Kg
Nombre d'UVC / colis	4 box
Nombre de colis / palette *	120
Gencod UVC	3452517080162
Gencod colis	3452517080964

*Base palette Europe ND : Non Disponible

VII 3- CALIBRES/HUMIDITE (Maxi) :

Calibre	/
Humidité*	/
30	X

*Humidité maximale du produit en % x : disponible ND : Non Disponible

VII 4- DLUO ET STOCKAGE :

	DLUO à compter de la fabrication	DLUO après fabrication
MOIS	12 Mois	180 jours
Traitement thermique		
Produit en Fruit'O Box	x	x

x : disponible ND : Non Disponible

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	Commentaires
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000	
Levures	Ufc/g	≤ 5 000	
Moisissures	Ufc/g	≤ 5 000	
E . Coli	Ufc/g	< 10	
Coliformes Totaux	Ufc/g	Absence	
Salmonelles	Ufc/25 g	Absence	

IX -DEFAUTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Défauts liés au fruit	%	≤ 0.5	/

Réalisé par : **FRUIT GOURMET SAS**

« Le Prégay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

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