

FICHE TECHNIQUE :
BERGAMOTE
PUREE SANS SUCRES AJOUTES & SURGELEE
SPECIFICATION :
BERGAMOT
FROZEN PUREE NO ADDED SUGAR
1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients /	Bergamote 100%
<i>Ingredients:</i>	<i>Bergamot 100%</i>
Origine(s) principale(s) /	Italy
<i>Main origin :</i>	<i>Italia</i>
Conservation / <i>Storage :</i>	-18 °C
DLUO / <i>Shelf life :</i>	24 mois à partir de la date de surgélation / <i>24 months from production date</i>

Ce produit ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur. Absence de corps étrangers. Contient des sucres naturellement présents.
This product does not contain any flavouring, colouring agent nor any preservative. Free from foreign bodies. Contains naturally present sugars.

2. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES /
ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Apparence, goût et couleur caractéristiques du produit mentionné ci-dessus
Appearance, taste, colour typical of the product mentioned above
 Absence de goût et d'odeur étrangère
No off-taste nor off-odour

3. CONTRÔLES SUR LE PRODUIT / CONTROLS ON THE PRODUCT :

Contrôles sur la matière première / *Controls of the raw material*
 Contrôles sur la ligne de production / *Controls on the production line*
 Contrôles sur le produit fini / *Controls on the finished product*

4. SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY :


La sécurité alimentaire est notre préoccupation quotidienne.
 Food safety is our everyday concern.
 La seguridad alimentaria es nuestra preocupación de cada día.
 キャップフリュイは食の安全性確保について常に真剣に取り組んでいます。

Certification ISO 22000 (ProCert) / *Certification ISO 22 000 (ProCert)*
 Plan HACCP / *HACCP plan*
 Produit certifié sans OGM / *Product free from GMO*
 Produit certifié sans ionisation / *Product free from ionization*
 Certificat allergènes sur demande / *Allergens certificate upon request*

5. PHYSICO-CIMIE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

Brix (à 20°C) / <i>Brix (at 20°C) :</i>	9,0 °	Tolérance / <i>Tolerate</i>
pH / <i>pH :</i>	2,4	+/- 2
Viscosité (cenco à 20°C) / <i>Viscosity (cenco at 20°C) :</i>	> 23,5 cm/30 sec	+/- 0,2
		+/- 2

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande / *Additional analysis upon request*

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

	Résultats (ufc/g) <i>Results (cfu/g)</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Micro-organismes aerobies / <i>Aerobic micro-organisms</i>	< 30000	NF.V.08.011
Coliformes totaux / <i>Coliforms (30°C)</i>	< 1000	NF.V.08.015
Coliformes fécaux / <i>Coliforms (45°C)</i>	< 10	NF.V.08.017
Levures / <i>Yeast</i>	< 10000	NF.V.08.022
Moisissures / <i>Mold</i>	< 10000	NF.V.08.022

7. VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g :

Valeur énergétique / <i>Typical value :</i>	133 KJ
Valeur énergétique / <i>Typical value :</i>	32 Kcal
Protéines / <i>Protein :</i>	0 g
Glucides / <i>Carbohydrates :</i>	8,7 g
Dont sucres / <i>Which sugar :</i>	3,5 g
Lipides / <i>Fat :</i>	0 g
Dont acides gras saturés / <i>Which saturated fat :</i>	0 g
Dont acides gras trans. / <i>Which trans fat :</i>	0 g
Fibres alimentaires / <i>Alimentary fiber :</i>	0 g
Sodium / <i>Sodium :</i>	20 mg
Sel / <i>Salt :</i>	0,05 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul
Values obtained by calculation

Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes
Physico-chemical characteristics and nutritional values may vary according to crops

8. EMBALLAGES DISPONIBLES / AVAILABLE PACKAGING :

			UNITE / UNIT		CARTON / CASE		PALETTE / PALLET				
	Article N°	Pasteurisation ? <i>Pasteurization ?</i>	Packaging	Code EAN 13 Unité <i>Unit EAN 13 code</i>	Code EAN 14 Colis <i>Outer EAN 14 code</i>	Conditionnement <i>Packaging</i>	Palette <i>Pallet</i>	Cartons / Rang <i>Cartonsboard / Rank</i>	Nb de rang <i>Number of rank</i>	Poids net / <i>Net weight / Pallet</i>	Produit sur demande <i>Product on request</i>
1kg	163910.03	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Pot operculé avec couvercle	3760034311677	03760034311677	2 X 1 Kg	Europe	20	15	600 Kg	Sur demande / On request
			<i>Clear sealed plastic tub with lid</i>				Export	25	18	900 Kg	