

	FRAMBOISES MEEKER ENTIERES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 25/09/2024	Ref : CLI-2129401-F

Désignation: Framboises entières surgelées IQF, *Rubus Idaeus L.*, variété Meeker

Origine(s) : Serbie, Bosnie

Description: Les framboises, variété Meeker, sont préparées à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes ou autres. Elles sont triées avant d'être surgelées.

Mode de préparation : A consommer comme un produit frais après décongélation. Au réfrigérateur : Laisser décongeler 4 h dans une assiette.



Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du produit, de couleur rose
Odeur : Typique du produit, sans odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, sans saveur anormale.
Texture : Typique du produit frais.

Ingrédient(s) : framboise 100%
Dimension : >18up mm (pièces < 18mm : tolérance à 5%)
ou
>14-17mm (pièces < 14mm : tolérance à 5%)

Défauts et tolérances :

Variation de couleur :	Max. 5%	Pièces avec 1 segment moisi :	Max. 3 pièces/kg
Brisures :	Max. 10 (± 2) %	Pièces avec plus d'1 segment moisi :	Max. 1 pièce/kg
Matière végétale intrinsèque :	Max. 1%	Matière végétale étrangère :	Absence
Matière étrangère :	Absence		

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes*	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 100	Sécurité
Salmonella*	ISO 6579	absence /25g		
Escherichia coli*	ISO 16649 - 1, 2	≤ 10	≤ 100	Hygiène
Flore lactique*	ISO 15214	≤ 100 000	≤ 300 000	
Levures et moisissures*	NF V08-059	≤ 5 000	≤ 15 000	
Hépatite A **	PCR	Négatif		
Norovirus GI et GII **	PCR	Négatif		

*Critères recommandés par la FCD, 5.4– révision du 27/09/2023, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

**Critères complémentaires appliqués selon les récoltes

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	218	52	0.7	< 0.1	12	4.4	7.0	1.2	< 0.01
%AR/100g	3%	3%	1%	1%	5%	5%	-	2%	0%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues d'analyses

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	FRAMBOISES MEEKER ENTIERES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 25/09/2024	Ref : CLI-2129401-F

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phytoproducts</u> :	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds</u> :	En conformité avec la Rég. CE 2023/915 et ses modifications
<u>Eau de traitement</u> :	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 2020/2184 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M.</u> :	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs</u> :	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques</u> :	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation</u> :	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.
<u>Radioactivité</u> :	En conformité avec la Rég. CE 733/2008 et ses modifications, avec Cs 137 = max. 600Bq/kg.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X

* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini

** amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*)

Conservation et conditionnements :

<u>Conservation</u> :	Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé
<u>Température de transport</u> :	-18°C
<u>D.D.M.</u> :	24 mois

<u>Poids net :</u>	8 x 500g (barquette)	5 x 1 kg	4 x 2.5 kg	Autres*
<u>EAN sachet:</u>	3421117103311	3421117103472	3421117111576	
<u>EAN carton :</u>	13421117103318	13421117103479	13421117103554	
<u>Taille carton (mm) :</u>	370x300x160	-	380x290x240	
<u>Palettisation** :</u>	88 colis (11 couches)	108 colis (12 couches)	64 colis (8 couches)	
<u>Nomenclature douanière :</u>	0811203100			
<i>Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.</i>				
<i>*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.</i>				
<i>** Palette Europe (80x120cm)</i>				

	WHOLE MEEKER RASPBERRIES	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 25/09/2024	Ref : CLI-2129401-F

Designation: IQF frozen whole raspberries, *Rubus Idaeus* L., Meeker variety

Origine(s) : Serbia, Bosnia

Description: The Meeker raspberries are prepared from healthy raw material free of insect and other damage. They are sorted before being frozen.

Method of preparation : Consume as a fresh product after defrosting.
In the fridge: Defrost for 4 hours on a plate.



Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical of the product, pink in color
Smell : Typical of the product, without abnormal smell.
Taste : Typical of the product, without abnormal taste.
Texture : Typical of a fresh product.

Ingredient(s) : raspberries 100%
Size : >18up mm (parts < 18mm: 5% tolerance)
Or
>14-17mm (parts < 14mm : 5% tolerance)

Defects and tolerances:

Color variation :	Max. 5%	Parts with 1 moldy segment :	Max. 3 pieces/kg
Breakage:	Max. 10 (± 2) %	Parts with more than 1 moldy segment:	Max. 1 piece/kg
Intrinsic plant material:	Max. 1%	Foreign plant material:	Absence
Foreign matter:	Absence		

Microbiological characteristics (cfu/g):

	Method of analysis	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes*	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g	≤ 100	Security
Salmonella*	ISO 6579	absence /25g		
Escherichia coli*	ISO 16649 - 1, 2	≤ 10	≤ 100	Hygiene
Lactic flora *	ISO 15214	≤ 100 000	≤ 300 000	
Yeasts and molds*	NF V08-059	≤ 5 000	≤ 15 000	
Hepatitis A **	PCR	Negative		
Norovirus GI and GII **	PCR	Negative		

*Criteria recommended by the FCD, 5.4- revision of 27/09/2023, in accordance with the EC Regulation 2073/2005 and its amendments. **Complementary criteria applied according to the crops

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturated fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	218	52	0.7	< 0.1	12	4.4	7.0	1.2	< 0.01
%RI/100g	3%	3%	1%	1%	5%	5%	-	2%	0%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Average values from analyses

*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	WHOLE MEEKER RASPBERRIES	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 25/09/2024	Ref : CLI-2129401-F

Regulatory characteristics:

<u>Phytosanitary :</u>	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
<u>Heavy metals :</u>	In compliance with the EC Regulation 2023/915 and its amendments
<u>Process water :</u>	Product washed with water in accordance with EC Regulation 2020/2184 and its amendments and the National Order of 11 January 2007 and its amendments.
<u>G.M.O. :</u>	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
<u>Additives :</u>	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
<u>Processing aids :</u>	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
<u>Ionization :</u>	Non-ionised product, in compliance with EC Regulation 1999/2 and its amendments.
<u>Radioactivity :</u>	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.

Allergens (according to EC 1169/2011 - Annex II) :

Possible presence of traces* (cross contamination)				
The product contains	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and gluten derivatives		X		X
Shellfish and shellfish products		X		X
Eggs and egg products		X		X
Fish and fish products		X		X
Peanuts and peanut products.		X		X
Soya and soya products		X		X
Milk and milk products (including lactose)		X		X
Nuts** and nut products		X		X
Celery and celery products.		X		X
Mustard and mustard products.		X		X
Sesame seeds and sesame seed products.		X		X
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations > 10 mg/kg expressed as SO2 in the finished product)		X		X
Lupin and lupin products.		X		X
Molluscs and mollusc products.		X		X
* residual substance > 1mg/kg in the finished product				
** almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)				

Storage and packaging :

<u>Conservation :</u>	Frozen product, keep at -18°C - Never refreeze a thawed product
<u>Transport temperature :</u>	-18°C
<u>D.M.D. :</u>	24 months

<u>Net weight:</u>	8 x 500g (tray)	5 x 1 kg	4 x 2.5 kg	Others*
<u>EAN bag:</u>	3421117103311	3421117103472	3421117111576	
<u>EAN package :</u>	13421117103318	13421117103479	13421117103554	
<u>Package size (mm) :</u>	370x300x160	-	380x290x240	
<u>Palletization ** :</u>	88 packages (11 layers)	108 packages (12 layers)	64 packages (8 layers)	
<u>Customs nomenclature :</u>	0811203100			
<i>All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.</i>				
<i>*Optional packaging solutions can be discussed.</i>				
<i>** Europe pallet (80x120cm)</i>				