

	GUACAMOLE	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 04/06/2024	Ref : CLI-2415602-A

Désignation: Guacamole surgelé IQF

Origine(s) : UE et non-UE

Description : Le produit est fabriqué à partir d'avocats de la variété Hass, qui sont mûris, triés, lavés, pelés, dénoyautés et écrasés. Les autres ingrédients sont ensuite ajoutés.

Mode de préparation : Décongélation au réfrigérateur entre 0 et 4°C.

Caracteristiques physiques et organolpetiques :

Aspect : Typique du produit, purée de couleur verte.
Odeur : Typique du produit, pas d'odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, pas de saveur anormale.
Texture : Crémeux avec des morceaux d'avocats et de poivrons rouges et verts.

Ingrédient(s) : Avocats Hass (85%), oignons, poivrons rouges, poivrons verts, ail, sel, sucre, coriandre, jalapeños, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique, épaississant : gomme de guar, conservateur : sorbate de potassium.

Défauts et tolérances :

Matière étrangère : Absence Matière végétale étrangère : Absence

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	absence /25g		Sécurité
Salmonella	ISO 6579	absence /25g		
Flore totale mésophile (30°C)	ISO 4833-1	≤ 3 000	≤ 100 000	Hygiène
Entérobactéries	NF V08-054	≤ 100	≤ 1 000	
Staphylococcus aureus	ISO 6888-2	≤ 10	≤ 10	
Escherichia coli	ISO 16649-2	≤ 10	≤ 10	
Levures et moisissures	NF V08-059	≤ 1 000	≤ 1 000	

Critères recommandés par la FCD, 5.3– révision du 27/09/2023, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	518	124	9.9	1.1	7.3	0.9	-	1.3	0.9
%AR/100g	6%	6%	14%	6%	3%	1%	-	3%	15%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Valeurs moyennes issues de données bibliographiques.

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

	GUACAMOLE	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 04/06/2024	Ref : CLI-2415602-A

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phyto-sanitaires :</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 contenant des antioxydants et des épaississants, 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.

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

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>	8x500 g	Autres*		
<u>EAN sachet:</u>	8437007150162			
<u>EAN carton :</u>	18437007150169			
<u>Taille carton (mm) :</u>	259x162x174			
<u>Palettisation** :</u>	189 colis (9 couches)			
<u>Nomenclature douanière :</u>	2004909880			
<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>				
<i>Produit conditionné sous atmosphère protectrice</i>				