

	MYRTILLES SAUVAGES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 19/08/2022	Ref : CLI-2106901-B

Désignation: Myrtilles sauvages surgelées IQF, *Vaccinium myrtillus* L.

Origine(s) : Bosnie-Herzégovine / Ukraine / Pologne

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



Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Typique du produit, de couleur bleu violacée
Odeur : Typique du produit, sans odeur anormale.
Saveur : Typique du produit, sans saveur anormale. pH 2,6 – 3,2
Texture : Typique du produit frais.

Ingrédient(s) : Myrtilles sauvages 100%

Dimension : Non calibré

Défauts et tolérances :

Variation de couleur :	Max. 2%	Résidus de feuilles (diam. > 5mm) :	Max. 5 pièces/kg
Agglomérats (> 3 pièces) :	Max. 0,2%	Résidus de tiges (diam. > 2mm) :	Max. 10 pièces/kg
Pièces déformées :	Max. 5%	Résidus de tiges (diam. < 2mm) :	Max. 5%
Matière étrangère :	Absence	Matière végétale étrangère :	Absence

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes*	ISO 11290 - 1, 2	Non détecté /25g	≤ 100	Sécurité
Salmonella*	ISO 6579	Non détecté /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 15/11/2019, 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	270	64	0.3	< 0.1	14.5	10	-	0.7	< 0.01
%AR/100g	3%	3%	< 1%	< 1%	6%	11%	-	1%	< 1%
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)

	MYRTILLES SAUVAGES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 19/08/2022	Ref : CLI-2106901-B

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phyosanitaires :</u>	En conformité avec la Rég. CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. CE 1881/2006 et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 98/83 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.

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 :

Conservation : Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé

Température de transport : -18°C

D.D.M. : 24 mois

<u>Poids net :</u>	5 x 1kg	1 x 10kg	Autres*	
<u>EAN :</u>	3421117602470	En développement		
<u>Palettisation** :</u>	108 colis (12 couches)	En développement		
Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.				
*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.				
** Palette Europe (80x120cm)				

Validation du service qualité :

MR  **SAS PATRIGEL**
11, rue Jean Jacques Rousseau
91350 GRIGNY
Tél. 01 60 48 82 82
Fax 01 60 48 82 83
Email : info@patrigel.com
N° SIRET 351 744 669 00042
Code APE 4639 A

	WILD BLUEBERRIES	TECHNICAL SHEET	
		Review of the 19/08/2022	Ref : CLI-2106901-B

Designation: IQF frozen wild blueberries, Vaccinium myrtillus L.

Origine(s) : Bosnia-Herzegovina / Ukraine / Poland

Description: The wild blueberries are prepared from healthy raw material that is free of insect and other damage. They are sorted before being frozen.



Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Typical of the product, purplish blue in colour
Smell : Typical of the product, without abnormal odour.
Taxe : Typical of the product, without abnormal taste. pH 2.6 - 3.2
Texture : Typical of a fresh product.

Ingredient(s) : Wild blueberries 100%
Size : Not calibrated

Defects and tolerances :

Colour variation :	Max. 2%	Leaf residues (diam. > 5mm) :	Max. 5 pieces/kg
Agglomerates (> 3 pieces) :	Max. 0,2%	Stem residues (diam. > 2mm) :	Max. 10 pieces/kg
Deformed pieces :	Max. 5%	Stem residues (diam. < 2mm) :	Max. 5%
Foreign matter :	Absence	Foreign plant material :	Absence

Microbiological characteristics (cfu/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes*	ISO 11290 - 1, 2	Not detected /25g	≤ 100	Security
Salmonella*	ISO 6579	Not detected /25g		
Escherichia coli*	ISO 16649 - 1, 2	≤ 10	≤ 100	Hygiene
Lactic acid flora	ISO 15214	≤ 100 000	≤ 300 000	
Yeasts and moulds *	NF V08-059	≤ 5 000	≤ 15 000	
Hepatitis A **	PCR	Negative		
Norovirus GI et GII **	PCR	Negative		

* Criteria recommended by the CDF, 5.4- revision of 15/11/2019, in compliance with EC Reg. 2073/2005 and its amendments.

** Additional criteria applied depending on the crop

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturate d fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	270	64	0.3	< 0.1	14.5	10	-	0.7	< 0.01
%RI/100g	3%	3%	< 1%	< 1%	6%	11%	-	1%	< 1%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Average values from bibliographic data

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

	WILD BLUEBERRIES	TECHNICAL SHEET	
		Review of the 19/08/2022	Ref : CLI-2106901-B

Regulatory characteristics :

<u>Phytosanitary :</u>	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.
<u>Heavy metals :</u>	In compliance with EC Regulation 1881/2006 and its amendments.
<u>Process water :</u>	Product washed with water in accordance with EC Regulation 98/83 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.

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, store 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>	5 x 1kg	1 x 10kg	Others*	
<u>EAN :</u>	3421117602470	In development		
<u>Palletization ** :</u>	108 packages (12 layers)	In development		

All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.

* Optional packaging solutions can be discussed.

** Europe pallet (80x120cm)

Approval of the quality department:

SAS PATRIGEL
MR 1. rue Jean Jacques Rousseau
 91350 GRIGNY
 Tél. 01 60 48 82 82
 Fax. 01 60 48 82 83
 Email : info@patrigel.com
 N° SIRET 931 744 669 00042
 Code APE 1631Z

Patrigel S.A.S. ZAC Les Radars 11 rue Jean Jacques Rousseau 91350 GRIGNY – France
 ☎+33(0)160488282 📠+33(0)160488283 ✉info@patrigel.com

Page - 1 / 2