

PHU DANEX Esp. z oo; Esp. K.	F-1/P-2.2 SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Version:	14
	Airelles rouges congelées classe 1 CODE PRODUIT : OMBB4	Date de sortie :	12.09.2022
		Page:	1/3

Lp. CARACTÉRISTIQUE	DESCRIPTION DU PRODUIT		
1. Nom du produit 2.	Airelles rouges surgelées classe 1		
Description du produit	Airelles rouges surgelées rapidement, fraîches, propres, saines, mûres ou à structure ferme, en vrac, triées par caméra et laser, bien colorées		
3. Poids net	10 kg ; 25 kg ou autre sur demande du client		
4. Emballage			
Emballage direct	Le sac en plastique homologué pour le contact alimentaire répond aux exigences du règlement CE 1935/2004 (tel que modifié). boîte pliante en carton ondulé, scellée récipient propre et exempt d'agrafes métalliques Palette européenne en bois, film étirable		
Emballage indirect			
Emballage de transport			
5. Ingrédients	Airelles rouges - Vaccinium vitis-idea		
5a Origine	Suède, Lettonie, Lituanie, Estonie, Ukraine, Biélorussie, Russie		
6. Statut OGM	Le produit n'est pas un organisme génétiquement modifié, ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et n'a pas été produit avec la participation d'organismes génétiquement modifiés conformément aux directives UE 1829/2003 et 1830/2003.		
6a Allergènes	Le produit n'est pas un allergène, ne contient pas de substances allergènes, ne nécessite pas d'étiquetage comme allergène conformément au règlement UE n° 1169/2011.		
6b Ionisation	Le produit n'a pas été exposé à des rayonnements ionisants.		
7. Physique des caractéristiques - chimie			
- saletés minérales % (m/m)	0,05		
- plomb (Pb) mg/kg	0,1		
- cadmium (Cd) mg/kg	0,03		
- mercure (Hg) mg/kg	0,01 Conformément au règlement CE n° 1881/2006 du 19.12.2006 (tel que modifié) - fixant des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.		
- résidus de produits phytosanitaires	conformément au règlement (CE) n° 396/2005, tel que modifié		
- isotopes radioactifs résiduels Cs-134 + Cs-137 max Bq/kg	600		
8. Valeur énergétique et nutritionnelle			
	en 100 g	% Apport nutritionnel de référence (8400 kJ/2000 kcal)	
Contenu énergétique	152 kJ/36 kcal	2	
Graisse	< 0,5 g	1	
y compris les acides gras saturés	0 g	0	
Glucides	6,2 g	2	
y compris les sucres	6,2 g	7	
Fibre	2,9 g	-	
Protéine	< 0,5 g	1	
Sel	0 g	0	

PHU DANEX Esp. z oo; Esp. K.	F-1/P-2.2 SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Version:	14
	Airelles rouges congelées classe 1 CODE PRODUIT : OMBB4	Date de sortie :	12.09.2022
		Page:	2/3

9.	Caractéristiques microbiologiques	Limite en 1 g ou 1 ml		
		cible	Max	
	nombre total de micro-organismes mésophiles aérobies	1x10 ⁴	1x10 ⁵	
	Escherichia coli	<10	10 ²	
	coliformes	1x10 ²	5x10 ⁴	
	Salmonella spp.	absent dans 25 g		
	moisissures et levures	<10 ³	1x10 ⁴	
	Listeria monocytogenes	100 ufc/g (produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation)		
		absence dans 25 g (avant que l'aliment ait quitté le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire qui l'a produit)		
	virus de l'hépatite A	absent dans 100 g		
Norovirus G1, G2	absent dans 100 g			
10. Conditions de transport et de stockage	<p>Conservé à une température ne dépassant pas -18°C.</p> <p>Pendant le transport, maintenez la température du produit à un niveau non supérieure à -18°C.</p> <p>L'augmentation à court terme de la température du produit est autorisé - pas plus de 3 degrés lors de l'exécution manutention, chargement et déchargement.</p>			
11. Durée de conservation	2 ans lorsqu'il est conservé à une température ne dépassant pas - 18°C			
12. Destination consommateur	<p>Pour la consommation générale. Pour transformation ultérieure. en plus des glaces, des desserts et des différents lactiques articles, compote, vinaigrette.</p>			
13. Exemple (contenu) de l'étiquette	<p>Nom du produit. Produit surgelé. Ingrédients, logo et adresse du producteur, numéro de lot, poids net, date de durabilité minimale ;</p> <p>Remarques :</p> <p>Le produit surgelé doit être conservé à une température ne dépassant pas -18°C.</p> <p>Produit décongelé ne pas recongeler.</p>			

PHU DANEX Esp. z oo; Esp. K.	F-1/P-2.2 SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Version:	14
	Airelles rouges congelées classe 1 CODE PRODUIT : OMBB4	Date de sortie :	12.09.2022
		Page:	3/3

14. CARACTÉRISTIQUES	je
Apparence:	Baies entières, lâches, non glacées, légèrement couvertes de givre ne déterminant pas les défauts
Teneur en fruits, %, pas plus de	
- différentes espèces de myrtilles	0,2
- endommagé	5,0
- déformé	10,0
- de la peau déchirée	5,0
- séché; vitreux - brun -	2,0 3,0
- lignifié -	1,0
- conglomerats permanents	2,0
Couleur	Rouge clair à rouge foncé
Teneur en fruits, %, pas plus de	
- couleur verte	0,5
- couleur blanche	1,0
- couleur rose clair	5,0
salubrité	Baies saines, sans dommages causés par les maladies et les parasites ; baies pratiquement exemptes de moisissures
Terres végétales	
- contenu de la pièce de plante, à l'exception des pétioles des feuilles, cm2 / 500 g, pas plus de :	2,0
- teneur en pétioles, pcs/500 g, pas plus de :	10
Cohérence	
- À l'état congelé	dur, fragile
- À l'état décongelé	affaibli par la légère sortie de jus
Odeur et goût	Odeur et goût typiques des airelles fraîches, acides, amers, âcres, légèrement affaiblis ; absence de fermentation, de moisissures, sans odeur étrangère ni arrière-goût étrange.

	Nom	Département	Date
Préparé par:	Emilia Gawrylczyk	Contrôle de qualité	12.09.2022
Approuvé par :	Paulina Starosta	Contrôle de qualité	12.09.2022


 Stutzer QC approuvé le
 26.05.2023