

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT	Cerises dénoyautées IQF
INGRÉDIENTS	Cerises
DESCRIPTION	Les fruits sont sains, mûrs et congelés individuellement
ORIGINE DES FRUITS	UE et/ou non UE (principalement Bulgarie et/ou Grèce et/ou Turquie)
CONDITIONNEMENT	1 x 10 kg (sac polyéthylène – carton ondulé) 5 x 1 kg (sac polyéthylène – carton ondulé) 2 x 2,5 kg (sac polyéthylène – carton ondulé) 1 x 12 kg (sac polyéthylène – carton ondulé)

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Brix (à 20 °C)	> 14,0
Couleur:	rouge foncé
Goût:	typique du fruit
Calibre:	moyen-grand/uniforme

## Défauts

Trop mûr	5 % maximum
Fruits non mûrs	5 % maximum
Fruits cassés ou abîmés	10 % maximum
Corps étrangers	absent
Fragments de noisettes	0,5 % maximum
Pétiotes	1/1 kg maximum
Noyaux entiers	10/10 kg

Énergie	kJ 158	
	Kcal 38	
Matières grasses	g	0,1
Dont acides gras saturés	g	0,0
Glucides	g	9
Dont sucres	g	9
Fibre	g	1.3
Protéines	g	0,8
Vente	g	0,008

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale	< 106 ufc/g
d'E. coli	< 10 ufc/g
Salmonelle	absent /25 g

## TEMPÉRATURE DE STOCKAGE – 18°C

DURÉE DE CONSERVATION 36 mois à compter de la date de production

## Le produit :

- ne contient pas d'allergènes répertoriés dans le RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011
- est conforme à la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides
- il est exempt d'organismes génétiquement modifiés (Règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) et ne subit aucune traitement par irradiation.
- est fabriqué dans le respect des critères d'hygiène et de santé définis dans la réglementation. CE 852/04

## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT	Cerises douces sans noyaux IQF
INGRÉDIENTS	cerises douces
DESCRIPTION	les fruits sont sains, mûrs et congelés individuellement
ORIGINE	UE et/ou hors UE (principalement Bulgarie et/ou Grèce et/ou Turquie)
CONDITIONNEMENT	1 x 10 kg (sac en polyéthylène – carton) 5 x 1 kg (sac en polyéthylène – carton) 2 x 2,5 kg (sac en polyéthylène – carton) 1 x 12 kg (sac en polyéthylène – carton)

## CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Brix (à 20 °C)	> 14,0
Couleur:	rouge foncé, typique du fruit
Goût:	typique du fruit
Calibre:	moyen grand/homogène

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g de produit

		Défauts	
Énergie	kJ 158 Kcal 38		
Graisse	g	0,1	Trop mûr 5 % maximum
dont acides gras saturés	g	0,0	Fruits rouges, non mûrs 5 % maximum
Glucides	g	9	Fruits cassés/légèrement endommagés 10 % maximum
Dont sucres	g	9	Fragments de pierres 0,5 % maximum
Fibre		1,3	Tige 1/1 kg maximum
Protéine	ggg	0,8	Pierres entières 10/10 kg
Sel	g	0,008	Corps étrangers absents

## CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Nombre total de piles	< 106 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Salmonelle	absent /25 g

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE – 18°C

DURÉE DE CONSERVATION 36 mois à compter de la date de production

## Le produit :

- ne contient pas les allergènes énumérés dans le RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011
- est conforme à la réglementation européenne de référence concernant les pesticides
- est exempt d'organismes génétiquement modifiés (RÈGLEMENT (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003) et n'est pas soumis à un traitement ionisant
- est fabriqué conformément au RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

## FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

PRODUIT:	Cerises dénoyautées surgelées
INGRÉDIENTS:	cerises
DESCRIPTION:	Les fruits sont sains, mûrs et congelés individuellement.
PAYS D'ORIGINE :	UE et/ou hors UE (principalement Bulgarie et/ou Grèce et/ou Turquie)
CONDITIONNEMENT	1 x 10 kg (sac polyéthylène - carton) 5 x 1 kg (sac polyéthylène - carton) 2 x 2,5 kg (sac polyéthylène - carton) 1 x 12 kg (sac polyéthylène - carton)

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (OI à 20°C)	> 14,0
Couleur:	rouge foncé, typique du fruit
Goût:	typique du fruit
Calibre:	moyen grand / homogène

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Énergie	Kj	158	Défauts	
	Kcal	38		Fruits
Graisse		0,1	rouges trop mûrs, pas	5 % maximum
g dont acides gras saturés g		0,0	mûrs Fruits cassés / légèrement abîmés	10% max
Glucides dont	g	9	Fragments de pierre	0,5 % max
sucre	g	9	Stengel	1/1 kg max
Fibre	g	1.3	calculs entiers	10/10 kg
protéine	g	0,8	corps étrangers absents	
Sel	g	0,008		

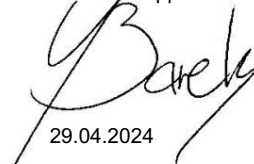
## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES

Teneur totale en bactéries :	< 106 UFC/g
Escherichia coli :	< 10 UFC/g
Salmonella	non disponible / 25 g
durabilité	36 mois à compter de la date de fabrication
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	≤ - 18°C

Le produit :

- ne contient pas les informations requises par le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du Allergènes listés au 25.10.2011.
- est conforme à la réglementation européenne de référence sur les pesticides.
- est exempt d'organismes génétiquement modifiés (Règlement CE 1829/2003 et 1830/2003) et est soumis pas de traitement de sablage.
- est réalisée conformément aux critères d'hygiène et de salubrité prévus par le Règlement. CE 852/04.

Stutzer QC approuvé



29.04.2024