

43166 - ABRICOT DEMI TK 5X1KG

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PRODUIT

Demi-abricots IQF

INGRÉDIENTS

abricots, antioxydant acide L-ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique, abricots coupés en deux

DESCRIPTION

surgelés selon la technique IQF

VARIÉTÉ DE FRUITS Rond de Côtes et/ou Saint Castrais et/ou Orange de Provence et/ou Rouge de Russilon

ORIGINE DES FRUITS

Italie et/ou France en

COUPER

deux 1 x calibres : < 35, 35 - 40, 40 - 45 , > 45

CONDITIONNEMENT

10 kg (sac polyéthylène – carton ondulé) 2 x 2,5 kg (sac polyéthylène – carton ondulé)

EAN 13 (sac) 8032797130150

EAN 14 (carton) 5 x 1 28032797130154

kg (sac polyéthylène – carton ondulé)

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Brix (à 20 °C)

min 8

acide L-ascorbique

> 500 mg/kg - mesuré immédiatement après décongélation

Résidus de pesticides conformément à la législation européenne en vigueur.

Énergie	Rois 117 Kcal 28	
Matières grasses	g	0,1
Dont acides gras saturés	g	0
Glucides	g	6.8
Dont sucres		6.8
Fibre	ggg	1,5
Protéines	g	0,4
Vente	g	0,003

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Défauts :

Noyaux entiers	1/1000 kg
Contusionné	< 0,2%
Tige entière	1/10 kg
Parties de la tige	5/10 kg
Vert / pas mûr	< 10%
Surmaturité	< 2%
Corps étrangers	absent

Marcio

absent

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES < 105 ufc /g

Charge totale de la batterie

< 10 ufc /g absent /

E. Coli

25 g

Salmonelle

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
PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

- est conforme à la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides • est exempt d'organismes génétiquement modifiés (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) et n'est pas soumis à tout traitement d'irradiation. • est fabriqué dans le respect des critères d'hygiène et de santé définis dans la réglementation. CE 852/04

43166 - ABRICOT DEMI TK 5X1KG

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PRODUIT	DEMI-ABRICOTS IQF
INGRÉDIENTS	abricots, antioxydant : acide L-ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique.
VARIÉTÉ	Tonda di Costigliole et/ou San Castrese et/ou Orangè de Provence et/ou Rouge du Roussillon Italie et/ou France taille des
ORIGINE	moitiés : < 35, 35-40, 40
TAILLE	- 45, > 45
EMBALLAGE	1 x 10 kg (sac en polyéthylène – carton) 2 x 2,5 kg (sac en polyéthylène – carton)
	EAN 13 (sac) 8032797130150
	EAN 14 (carton) 5 x 28032797130154
	1 kg (sac polyéthylène – carton)

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Brix (à 20 °C)

min 8.0

Énergie	Kj Kcal	117 28
Graisse	g	0,1
dont acides gras saturés	g	0
Glucides	g	6.8
Dont sucres	g	6.8
Fibre	g	1,5
Protéine	g	0,4
Sel	g	0,003

Acide L-ascorbique (comme antioxydant) > 500 mg/kg – mesuré
immédiatement après décongélation

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g de produit :

DÉFAUTS

Pierre entière	1/1000 kg <
Endommagé	0,2 %
Tige entière	1/10 kg
Parties de la tige	5/10 kg

Pas mûr / vert	< 10%
Trop mûr	< 2 %
Corps purulent	absent absent

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

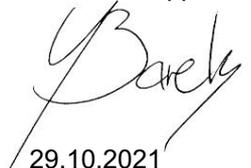
Nombre total de piles	< 105 ufc / g <
E. Coli	10 ufc/ g
Salmonelle	absent / 25 g < –
TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	<u>18</u> °C 36
DURÉE DE CONSERVATION	mois

Le produit : • ne

contient pas les allergènes listés dans le RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU COMITÉ EUROPÉEN DE LA SANTÉ
PARLEMENT 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 il 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 relative à l'hygiène des denrées alimentaires

Stutzer QC approuvé



29.10.2021