

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE BIOLOGIQUE IQF IQF ORGANIC RASPBERRY WHOLE	Réf. : 2942 – 2452 – 136478 Réf : 171554 (Bulgarie) Date de création : 14/12/09 Version M du 09/03/2021
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit <i>Product</i>	Framboise issue de l'agriculture biologique, cueillie à maturité, surgelée individuellement, puis triée Organic Raspberry handpicked, IQF, and hand sorted
Composition <i>Composition</i>	100 % framboise entière Raspberry whole 100%
Variété <i>Variety</i>	Variable (Fertöd, Lullin, ...) Variable (Fertöd, Lullin, ...)
Origine <i>Origin</i>	Hongrie, Bulgarie, Pologne, Serbie, Portugal, Ukraine Hungary, Bulgaria, Poland, Serbia, Portugal, Ukraine

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspect <i>Aspect</i>	Fruits propres, triés à la main Clean and handpicked fruit
Couleur <i>Color</i>	Rouge rosé typique de la framboise Pink red, typical of raspberry
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme <i>Form</i>	Framboise entière individualisée et non couverte de givre IQF whole raspberry, not covered with frost
Calibre <i>Caliber</i>	Non calibrée Not calibrated
Corps étrangers végétaux (w/w) Vegetal foreign bodies	≤ 1/kg
Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies	Absence None
Brisure Broken	≤ 10% en poids / in weight
Défauts (moisi, taché, non mûr, desséché) Defects (moldy, stained, unripe, dried)	≤ 5% en poids / in weight
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	8.7 – 12.7
pH	2.3 – 3.3

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES*

Composants - Components	Composition nutritionnelle –	Valeurs nutritionnelles à étiqueter –
--------------------------------	-------------------------------------	--



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
FRAMBOISE ENTIERE BIOLOGIQUE IQF
IQF ORGANIC RASPBERRY WHOLE

Réf. : 2942 – 2452 – 136478
Réf : 171554 (Bulgarie)
Date de création : 14/12/09
Version M du 09/03/2021

	Values (g/100 g)	Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	188 kJ / 45 kcal	188 kJ / 45 kcal
Matières grasses - Fat	0.300	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	4.250	4.3
Dont sucres - Of wich Sugars	4.250	4.3
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.700	
Protéines - Proteins	1.400	1.4
Sel - Salt	0.009	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.025	
Acides organiques – organic acids	2.120	

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Microorganism	Norme - Standards
Flore lactique - Lactic flora	< 100 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli - E. coli	< 10
Levures - Yeast	< 5 000
Moisissures - Mold	< 5 000
Listeria - Listeria	Absence/25g
Salmonella - Salmonella	Absence/25g
S. aureus - S. aureus	< 100

*Respect de la réglementation européenne applicable en vigueur. Compliance with the European regulation

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Sachet 450g – 450g bag

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	450 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	4.5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	495 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	10
Nombre de colis/couche - parcel/layers	10
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	110

Sachet 600g – 600g bag

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE BIOLOGIQUE IQF IQF ORGANIC RASPBERRY WHOLE	Réf. : 2942 – 2452 – 136478 Réf : 171554 (Bulgarie) Date de création : 14/12/09 Version M du 09/03/2021
--	---	--

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	600 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	6 x 600 g
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	316.8 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - parcel/layers	8
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	88

Sachet 2.5 kg – 2.5 kg bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène Polyethylene plastic bag	2.5 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	4 x 2.5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	720 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	4
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	8
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	72

Vrac 11kg - 11kg bulk

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Bleu polyethylene plastic bag	11 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	616 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	8
Nombre de couches/palette - layers/pallets	7
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	56

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.L.U.O. B.B.D.
---	---



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
FRAMBOISE ENTIERE BIOLOGIQUE IQF
IQF ORGANIC RASPBERRY WHOLE

Réf. : 2942 – 2452 – 136478
Réf : 171554 (Bulgarie)
Date de création : 14/12/09
Version M du 09/03/2021

- Origine
Origin
- Poids net
Net weight
- Produit issu de l'Agriculture Biologique, certifié FR-BIO-01, logo Européen et français BIO
Produced from Organic Farming Certified FR-BIO-01, European and French organic logo

- N° de traçabilité
Traceability number
- Conditions de conservation
Storage conditions
- Identification de la société
Name of the company

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	24 mois 24 months
<i>DLC après décongélation</i> <i>Shelf life after defreezing</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days under positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Exempt None
<i>Ionisation</i> <i>Ionisation</i>	Aucune None
<i>Contaminants</i> <i>Contaminants</i>	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with the applicable European regulation in effect