

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version B du 23/06/2020
---	--	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Produit</i> <i>Product</i>	Pêche de vigne cueillie, dénoyautée, découpée en morceaux et surgelée individuellement Vine peach harvested, pitted, cut in pieces and frozen
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	Pêches de vigne Vine Peach
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	France (Ardèche, Vallée du Rhone)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Fruits triés à la main, non lavés, non épluchés Hand sorted fruits, not washed, not peeled
<i>Couleur</i> <i>Color</i>	Caractéristique de la pêche de vigne Characteristic of vine peach
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la pêche de vigne Characteristic of vine peach
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la pêche de vigne Characteristic of vine peach

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
<i>Forme</i> <i>Form</i>	Morceaux de pêches individualisés et non couverts de givre Peach pices individual and not covered with frost
<i>Calibre</i> <i>Caliber</i>	Non calibré, irrégulier Not calibrated, irregular
<i>Corps étrangers végétaux (péduncule)</i> <i>Vegetal foreign bodies (peduncle)</i>	≤ 3 / 10 kg
<i>Noyaux</i> <i>Stones</i>	≤ 6 / T
<i>Corps étrangers minéraux</i> <i>Mineral foreign bodies</i>	≤ 0,05%
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Refractometric index (°Brix)</i>	8.1 – 12.1
<i>pH</i>	3,3 – 4,3

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES*

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	225 kJ / 53 kcal	225 kJ / 53 kcal
Matières grasses - Fat	0.250	<0.5

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version B du 23/06/2020
---	--	---

Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	10.200	10
Dont sucres - Of wich Sugars	8.740	8.7
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.850	
Protéines - Proteins	0.903	0.9
Sel - Salt	0.003	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.006	
Acides organiques – organic acids	0.360	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

<i>Micro-organisme - Micro-organism</i>	<i>Norme- Standards</i>
Flore lactique - Lactic flora	<1 000 000
Coliformes totaux - Total coliforms	<20 000
E.coli – E.coli	<100
Listeria - Listeria	Absence/25 g
Salmonella - Salmonella	Absence/25 g
S. aureus - S. aureus	<100

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Vrac 10kg - 10kg bulk

	<i>Matière - Substance</i>	<i>Poids net – Net weight</i>
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Blue polyethylene plastic bag	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	630 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	7
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	63

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.L.U.O. B.B.D. ▪ N° de traçabilité Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
---	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version B du 23/06/2020
--	--	---

<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 CARACTRERISCTICS

<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