

	QUALITE	A.Qual-22
		Page 1 sur 4
	Fiche Technique	Créé le 06/07/2012 version B Modifié le : 18/02/2019

Mélange* de fruits rouges moelleux

Date de mise à jour : 10/06/2020 // version 3 / CV

I- DESCRIPTION GENERALE :

Spécialité de fruits rouges séchés et réhydratés (Cranberries entières, cerises dénoyautées, fraises et myrtilles).

*Mélange en proportion variable.

Origine : USA/Canada (cranberries), Chine (cerises), Chine/Thaïlande (fraises), Pologne (myrtilles).

Usine de transformation : Fruit Gourmet (France)

II- INGREDIENTS :

- o Cerises, cranberries, myrtilles, fraises, sucre, eau, huile de tournesol, arôme cerise, acidifiant E330, conservateur E202, **antioxydant E220**, colorant E129*, arôme fraise.

*peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.

III- CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

APPARENCE	Mélange de fruits de couleur rouge à noir, pouvant s'assombrir et cristalliser dans le temps.
ODEUR / GOUT	Caractéristiques, exempt d'odeur et de goût étranger.

IV- VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (pour 100g)* :

VALEURS ENERGETIQUES	276 kcal soit 1160 kJ
MATIERES GRASSES (Dont AGS)	0.3 g (0.1 g)
GLUCIDES (Dont SUCRES)	66.1 g (58.3 g)
FIBRES	3.4 g
PROTEINES	0.5 g
SEL	0.09 g

*Les valeurs nutritionnelles sont calculées selon données fournisseurs et rendements de production. Elles peuvent varier selon les récoltes.

V- TOXICOLOGIE :

PARAMETRES	COMMENTAIRES
<u>Métaux lourds :</u>	Conformément au règlement CE n° 1881/2006
<u>Pesticides :</u>	Conformément au règlement CE n° 396 / 2005

VI- DECLARATIONS :

OGM	Le produit et ses ingrédients sont garantis sans OGM
IONISATION	Non traitées
ALLERGENES	Contient des sulfites.

VII - 1/ CODE ARTICLE SELON GRAMMAGE ET CONDITIONNEMENT :

Conditionnement \ Grammage (kg)	1
Box	FRR1A8
Sachet coussin transparent	FRR1A6

	QUALITE	A.Qual-22
		Page 2 sur 4
	Fiche Technique	Créé le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VII- 2/ EMBALLAGE :

	1 kg		
Nombre d'UVC / colis	X4 (box)	X10 (sachets)	X5 (sachets)
Nombre de colis / palette*	120	56 kraft	120 fruitpacks
Code EAN UVC	3665707000165	Non applicable	
Code EAN colis	36657070000871		

**Base palette Europe*

VII- 3/ CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Humidité	%	≤ 38	Mesure au dessiccateur
E202	ppm	≤ 1 000	
E202	ppm	≤ 500	

VII- 4/ DDM ET STOCKAGE :

	Mois	12	18
Traitement thermique			
Produit non pasteurisé (autres conditionnements)		Disponible	Non Disponible
Produit pasteurisé (sachets)		Non Disponible	Disponible

Stockage :

- Dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et de l'humidité dans l'emballage d'origine.
- Stockage après ouverture pour conservation optimale en froid positif
- Stockage après ouverture à température ambiante
- A consommer rapidement après ouverture

VIII- CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Unité	Valeurs produit non pasteurisé	Valeurs produit pasteurisé
Flore totale	Ufc/g	≤ 30 000	≤ 5 000
Levures		≤ 5 000	≤ 100
Moisissures		≤ 5 000	≤ 100
Coliformes totaux		< 10	< 10
E. coli		< 10	< 10
Salmonelles	Ufc/25g	Absence	Absence

IX- DEFAULTS :

Paramètres	Unité	Valeurs	Commentaires
Corps étrangers d'origine végétale	%	≤ 0.5	Données fournisseurs
Corps étrangers dangereux (verre, métal...)	%	Absence	
Note : Présence éventuelle de noyaux ou de brisures de noyaux (issus des cerises)			

Réalisé par : **Fruit Gourmet S.A.S.**

« Le Prégay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

Tél : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr

	QUALITY	A.Qual -22
		Page 3 sur 4
	Technical Specification Sheet	Créé le 06/07/2012 version B
		Modifi��� le : 18/02/2019

MIXTURE* OF SOFT DRIED RED FRUITS

Update date: 10/06/2020// version 3 //CV

I -DESCRIPTION:

Dehydrated and rehydrated red fruits speciality (Whole cranberries, pitted cherries, strawberries and blueberries).

**Mixture in variable proportion.*

Origin: USA/Canada (cranberries), China (cherries), Thailand/ China (strawberries), Poland (blueberries)

Manufacturing Plant: Fruit Gourmet (France)

II -INGREDIENTS :

- o Cherries, cranberries, blueberries, strawberries, sugar, water, sunflower oil, cherry aroma, acidifying E330, preservative E202, **antioxidant E220**, coloring agent E129*, strawberry aroma .

* may have adverse effects on activity and attention in children

III –ORGANOLEPTICS CHARACTERISTICS :

APPEARANCE	Mixture of red to dark colored fruit may become darker and crystallize in time.
SMELL / TASTE	Typical, without foreign smell and taste.

IV –NUTRITIONAL VALUES (on average per 100g)* :

ENERGY	276 kcal soit 1160 kJ
FATS (Of which SATURATED FATS)	0.3 g (0.1 g)
CARBOHYDRATE (Of which SUGAR)	66.1 g (58.3 g)
FIBERS	3.4 g
PROTEINS	0.5 g
SALT	0.09 g

*Nutritional values are calculated according to supplier data and production yield. They may vary according to the crops.

V -TOXICOLOGY :

PARAMETERS	COMMENTS
<u>Pesticids :</u>	In accordance with regulation CE n�� 396/2005
<u>Heavy metals :</u>	In accordance with regulation CE n�� 1881/2006

VI –DECLARATIONS :

GMO	Products and its ingredients are guaranted GMO free.
IONISATION	Not treated.
ALLERGENS	Contain sulphits.

VII 1- ITEM CODE DEPENDING OF NET WEIGHT AND PACKAGING:

Net Weight (kg)	
Packaging	1
Transparent bag	FRR1A6
Box	FRR1A8

	QUALITY	A.Qual -22
		Page 4 sur 4
	Technical Specification Sheet	Cr�� le 06/07/2012 version B
		Modifié le : 18/02/2019

VII 2-PACKAGING:

	1 kg		
Number of units / parcel	X4 (box)	X10 (bags)	X5 (bags)
Number of parcels / pallet*	120	56 kraft	120 fruitpacks
EAN Code unit	3665707000165	Not applicable	
EAN Code parcel	36657070000871		

**Europ pallet*

VII 3- PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

Parameter	Unit	Values	Commentaires
Moisture	%	≤ 38	Measure to the desiccator
E220	ppm	≤ 500	
E202	ppm	≤ 1 000	

VII 4- SHELF LIFE FROM MANUFACTURE AND STORAGE:

Months		18 Months	12 Months
Thermal treatment			
Pasteurized product (bag)		Available	Not Available
Not pasteurized product (box)		Not Available	Available

Storage:

- Storage in a cool dry and dark area, into the original packaging
- Consume soon after opening
- Storage after opening for optimal preservation in positive cold
- Storage after opening at room temperature

VIII – MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:

Parameters	Unit	Values Pasteurized product	Value Not pasteurized product
Total flora	Ufc/g	≤ 5 000	≤ 30 000
Yeasts		≤ 100	≤ 5 000
Mould		≤ 100	≤ 5 000
E. Coli		< 10	< 10
Total coliforms		< 10	< 10
Salmonella	Ufc/25 g	None	Absence

IX –DEFECTS:

Parameters	Unit	Values	Comments
Foreign bodies of vegetable origin	%	≤ 0.5	Suppliers data
Dangerous foreign bodies (glass, metal...)	%	None	
Note: May contain pit or fragment of pit (from cherries)			

Made by : **FRUIT GOURMET SAS**

« Le Pr  gay » 47800 ALLEMANS DU DROPT

T  l : 33(0) 5 53 20 22 20 Fax : 33(0) 5 53 20 25 40 E-mail : info@fruitgourmet.fr