



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MORCEAUX D'ANANAS BIO

IQF - Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM

CODE : FITFDM147

INDEX : 3

DATE : 01/06/2021

Produit de l'agriculture biologique certifié par ECOCERT MG-BIO-154 NOP & EOS



Descriptif	Morceaux IQF issu d'un système agroforestier	Valeur nutritive (pour 100g)	
Ingrédient	100% de morceaux d'ananas	Eau :	85g
Caractéristiques techniques		Lipides :	0,2g
Variété :	Cayenne	Protéines :	0,4g
Fruit :	Mur (Brix \geq 13)	Carbohydrates :	11,36 g
Couleur :	Jaune (caractéristique d'un fruit mur)	Valeur énergétique :	52kcal
Process :	Lavage aseptique des fruits Pelage et coupe à la main Surgélation avec la technologie IQF		
Points critiques :	Contrôle de la maturité, contrôle des chocs, contrôle du nettoyage		

Caractéristiques organoleptiques	
Goût et odeur :	Sucré et acidulé
Texture :	Ferme après décongélation

Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)		Caractéristiques microbiologiques	
Blocs :	Maximum 5 pièces en bloc (5%)	Flore totale :	< 100.000 ufc/g
Matières étrangères :	Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes	Enterobacterie :	< 1.000 ufc/g
Peau :	Peau résiduel <2mm : max 4pcs/kg Peau résiduel >3mm : max 5pcs/kg	Levures et moisissures :	< 10.000 ufc/g
Yeux :	Œil résiduel (3pcs/500g)	E-coli :	< 10 ufc/g
Variation de couleur :	5%	Salmonelle :	abs. for 25g
Brix 20° :	\geq 13	Listeria :	abs. for 25g
		Virus hepatitis A :	absence
		Norovirus GI GII :	absence

Pesticide	Absence
Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités	Ces produits n'ont subi aucun traitement d'ionisation au sens de la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur suivant le règlement N°629/2008 du 2 juillet 2008
OGM	Ce produit n'est pas issu d'un OGM et ne contient pas de matériel OGM au sens des règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE
Allergène	Absence suivant la Directive 2000/13/CE et 2007/68/CE

Conditionnement et DLUO	
Dimension carton (L,l,h) :	395 x 265 x 200
MASTER CARTON	Poids net : 12 KG
CARTON DE DOYPACK	Poids net : 6,75 KG
DLUO	24 mois
Liner bleu contact alimentaire	nb de doypack (150g) : 45 Température de stockage : -20°C, tolérance -18°C Carton fermé avec du scotch bleu

Etiquetage
Nom du produit, origine, n° de lot, poids net, DLUO, date de surgélation, T° de conservation
Lot d'approvisionnement, jour, équipe
Indication des sous conditionnements
"SURGELE", ne pas recongeler un produit décongelé

2ème Etiquetage	Code barre pour la traçabilité
------------------------	--------------------------------