



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

MORCEAUX D'ANANAS

IQF - Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM
CODE : FITFDM147
INDEX : 3
DATE : 01/06/2021



Descriptif	Morceaux IQF issu d'un système agroforestier	Valeur nutritive (pour 100g)	
Ingrédient	100% de morceaux d'ananas	Eau :	85g
Calibre	Piece >10 mm épaisseur; >35 mm longueur Piece <11 mm épaisseur; <20 mm longueur	Lipides :	0,2g
Caractéristiques techniques		Proteines :	0,4g
Variété :	<i>Cayenne</i>	Carbohydrates :	11,36 g
Fruit :	Mur (Brix ≥13)	Valeur énergétique :	52kcal
Couleur :	Jaune (caractéristique d'un fruit mur)		
Process :	Lavage aseptique des fruits Pelage à la main 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° :	≥ 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		nb de doypack (150g) : 45
DLUO	24 mois		Température de stockage : -20°C, tolérance -18°C
Liner bleu contact alimentaire	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		