



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

PUREE D'ANANAS

Surgelé

Origine MADAGASCAR

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



Descriptif	Purée (bloc de 250g ou galet de 25g)	Valeur nutritive (pour 100g)	
Ingrédient	100% de pulpe broyée d'ananas	Eau :	85g
Caractéristiques techniques		Lipides :	0,2g
Variété :	<i>Cayenne</i>	Protéines :	0,4g
Fruit :	Mur (Brix ≥ 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 Dépulpage, mixage, tamisage, mise en moule Surgélation en tunnel statique		
Points critiques :	Contrôle de la maturité, contrôle des chocs, contrôle du nettoyage		

Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)	Caractéristiques microbiologiques
Matières étrangères : Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes	Flora totale : < 100.000 ufc/g
Brix 20° : ≥ 13	Enterobactérie : < 1.000 ufc/g
	Levures et moisissures : < 10.000 ufc/g
	E-coli : < 10 ufc/g
	Salmonelle et listeria : abs. for 25g
	Virus hépatite 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 DE BLOCS	Poids net : 15 KG (avec des blocs de 250 g)
MASTER CARTON DE GALETS	Poids net : 10 KG (avec des galets de 25 g)
CARTON DE DOYPACK (150g)	Poids net : 6 KG (avec des galets de 25 g)
DLUO	24 mois
Liner bleu contact alimentaire	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
------------------------	--------------------------------