



Les Fruits de Madagascar

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT MORCEAUX DE MANGUE DIEGO BIO

IQF  
Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM  
CODE : FITFDM131  
INDEX : 3  
DATE : 01/06/2021

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



<b>Descriptif</b>	Morceaux IQF issu d'un système agroforestier	<b>Valeur nutritionnelle pour 100g</b>	
<b>Ingrédient</b>	100% de morceaux de mangue	Eau :	83g
<b>Calibre</b>	15 to 25 mm	Lipides :	0,2g
<b>Caractéristiques techniques</b>		Acides gras saturés :	0,0582g
Variété :	<i>Diego</i> (variété locale)	Protéines :	0,7g
Fruit :	Mur ( Brix $\geq$ 14)	Carbohydrates :	13,6 g
Couleur :	Jaune - Orange (caractéristique d'un fruit mur)	dont Sucre :	13,1g
Process :	Lavage aseptique des fruits	Fibre alimentaire :	1,76g
	Pelage à la main	Sodium :	2mg
	Coupe à la main	Valeur énergétique :	60kcal
	Surgélation avec la technologie IQF		
Points critiques :	Contrôle de la maturité, contrôle des chocs, contrôle du nettoyage		

<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	
Goût et odeur :	Sucré, saveur typique et prononcée de mangue, absence de goût térébenthine
Texture :	Tendre et sans fibre

<b>Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)</b>		<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
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	Levures et moisissures :	< 5 000 ufc/g
Variation de couleur :	5%	E-coli :	< 10 ufc/g
Brix 20° :	$\geq$ 14	Salmonelle :	abs. for 25g
		Listeria :	abs. for 25g
		Virus hépatite A :	absence
		Norovirus GI GII :	absence

<b>Pesticide</b>	Absence		
<b>Ionisation/Additifs/Colorants/Radioactivités</b>	Ces produits n'ont subi aucun traitement d'ionisation au sens de la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE		
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur suivant le règlement N°629/2008 du 2 juillet 2008		
<b>OGM</b>	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		
<b>Allergène</b>	Absence suivant la Directive 2000/13/CE et 2007/68/CE		

<b>Conditionnement et DLUO</b>			
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	

<b>Etiquetage</b>	
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	

<b>2ème Etiquetage</b>	Code barre pour la traçabilité
------------------------	--------------------------------