



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
PUREE DE MANGUE DIEGO BIO
Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM
CODE : FITFDM170
INDEX : 3
DATE : 01/06/2021

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



Descriptif	Purée (bloc de 250g ou galet de 25g)	Valeur nutritionnelle pour 100g
Ingrédient	100% de pulpe broyée de mangue	Eau : 83g
Caractéristiques techniques		Lipides : 0,2g
Variété :	Diego (variété locale)	Acides gras saturés : 0,0582g
Fruit :	Mur (Brix \geq 14)	Protéines : 0,7g
Couleur :	Jaune - Orange (caractéristique d'un fruit mur)	Carbohydrates : 13,6 g
Process :	Lavage aseptique des fruits	dont Sucre : 13,1g
	Pelage à la main	Fibre alimentaire : 1,76g
	Dépulpage, mixage, tamisage, mise en moule	Sodium : 2mg
	Surgélation en tunnel statique	Valeur énergétique : 60kcal
Points critiques :	Contrôle de la maturité, contrôle des chocs, contrôle du nettoyage	

Caractéristiques organoleptiques	
Goût et odeur :	Sucré, saveur typique et prononcée de mangue, absence de goût térébenthine
Texture :	Onctueuse et sans fibre

Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)		Caractéristiques microbiologiques	
Matières étrangères :	Absence de corps étrangers endogènes	Flore totale :	< 100.000 ufc/g
	Absence de corps étrangers exogènes	Levures et moisissures :	< 5 000 ufc/g
Brix 20° :	\geq 13	E-coli :	< 10 ufc/g
		Salmonelle :	abs. for 25g
		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

Étiquetage	
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