



Les Fruits de Madagascar

**FICHE TECHNIQUE PRODUIT**  
**PUREE DE MANGUE ESY**  
Surgelé

**Origine MADAGASCAR**

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



<b>Descriptif</b>	Purée (bloc de 250g ou galet de 25g)	<b>Valeur nutritionnelle pour 100g</b>	
<b>Ingrédient</b>	100% de pulpe broyée de mangue	Eau :	83g
<b>Caractéristiques techniques</b>		Lipides :	0,2g
Variété :	Esy (variété locale)	Acides gras saturés :	0,0582g
Fruit :	Mur ( Brix $\geq$ 13)	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		
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>			
Goût et odeur :	Sucré, saveur typique et prononcée de mangue		
Texture :	Onctueuse et sans fibre		
<b>Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)</b>		<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
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
<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 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)		nb de doypack : 40
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		