



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
PUREE DE LITCHI BLOC BIO
 Surgelé
 Origine MADAGASCAR

EMETTEUR : FDM
 CODE : FITFDM142
 INDEX : 3

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



Descriptif	Purée (bloc de 250g ou galet de 25g)	Valeur nutritive (pour 100g)	
Ingrédient	100% de pulpe broyée de litchi Acide ascorbique (E300)	Eau :	81,8g
Caractéristiques techniques		Lipides :	0,4g
Variété :	<i>Litchi chinensis</i>	Acides gras saturés :	99mg
Fruit :	Mature (Brix ≥15)	Acides gras poly-insaturés :	132mg
Couleur :	Pulpe blanche - Présence de parties brunes près du noyau (caractéristique de la maturité)	Protéines :	0,8g
Process :	Lavage aseptique des fruits Décorticage et dénoyautage manuel Traitement à l'acide ascorbique (0,5%) Dépulpage, mixage, tamisage, mise en moule Surgélation IQF sur tapis en tunnel à -35°C	Carbohydrates :	16,5 g
		dont Sucre :	15,2g
		Fibre alimentaire :	1,3g
		Sodium :	1mg
Points critiques :	Triage de la matière première	Valeur énergétique :	66kcal

Caractéristiques organoleptiques	
Goût et odeur :	Sucré, saveur typique et prononcée de litchi, pas d'acidité
Texture :	Onctueuse et juteuse

Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)		Caractéristiques microbiologiques	
Matières étrangères :	Absence de corps étrangers endogènes Absence de corps étrangers exogènes	Flore totale :	< 100.000 ufc/g
Brix 20° :	≥ 15	Levures et moisissures :	< 10 000 ufc/g
		E-coli :	< 10 ufc/g
		Salmonelle :	abs. ds 25g
		Listeria :	abs. ds 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	Liner bleu contact alimentaire	Carton fermé avec du scotch bleu
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

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
------------------------	--------------------------------