



Les Fruits de Madagascar

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### PUREE DE LITCHI BLOC

Surgelé

Origine MADAGASCAR

EMETTEUR : FDM

CODE : FITFDM142

INDEX : 3



<b>Descriptif</b>	Purée (bloc de 250g ou galet de 25g)	<b>Valeur nutritive (pour 100g)</b>	
<b>Ingrédient</b>	100% de pulpe broyée de litchi Acide ascorbique (E300)	Eau :	81,8g
<b>Caractéristiques techniques</b>		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
<b>Points critiques :</b>	Triage de la matière première	dont Sucre :	15,2g
		Fibre alimentaire :	1,3g
		Sodium :	1mg
		Valeur énergétique :	66kcal

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

<b>Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)</b>		<b>Caractéristiques microbiologiques</b>	
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

<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)
DLUO	24 mois
Liner bleu contact alimentaire	Température de stockage : -20°C, tolérance -18°C 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
------------------------	--------------------------------