



Les Fruits de Madagascar

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

RONDELLES DE BANANES BIO

IQF
Surgelé

Origine MADAGASCAR

SOURCE : FDM
CODE : FITFDM031
INDEX : 3
DATE : 01/06/2021

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



Descriptif	Morceaux IQF issu d'un système agroforestier	Valeur nutritionnelle pour 100g	
Ingrédient	100% de morceaux de banane Acide ascorbique (E300)	Lipides :	0,5g
Calibre	Irrégulier	Protéines :	1,4g
Caractéristiques techniques		Carbohydrates :	20g
Variété :	<i>Kotrika</i> (variété locale)	Valeur énergétique :	90kcal
Fruit :	Mur (Brix \geq 20)		
Couleur :	Blanchâtre		
Process :	Lavage aseptique des fruits Epluchage et coupe manuel Traitement à l'acide ascorbique (0,5%) Surgélation avec la technologie IQF		
Points critiques :	Contrôle de la maturité, contrôle des chocs, contrôle du nettoyage		
Caractéristiques organoleptiques			
Goût et odeur :	Sucré, saveur typique et prononcée de banane		
Texture :	Ferme et fondante		
Caractéristiques physicochimiques (pour 1000g)		Caractéristiques microbiologiques	
Blocs :	Maximum 2 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
Brix 20° :	\geq 20	E-coli :	< 10 ufc/g
		Salmonelle & 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	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	
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		