

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>ABRICOT OREILLONS NON BLANCHIS</b> <b>TRAITES A L'ACIDE CITRIQUE ET A</b> <b>L'ACIDE ASCORBIQUE</b> <b>IQF APRICOT HALVES NOT BLANCHED</b> <b>TREATED WITH CITRIC ACID AND</b> <b>ASCORBIC ACID</b>	Réf. : 2101229 – 2101415 – 1011 – 2736 - 158333 Création : 18/11/05 Version X du 21/09/2023
--	---	--

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<b>Produit</b> <i>Product</i>	Abricots lavés, coupés en oreillons, traités anti-oxydation par trempage dans un bain et surgelés individuellement Washed apricots, cut in halves, treated against oxidation by dipping in a bath, and IQF
<b>Composition</b> <i>Composition</i>	Oreillons d'abricots, acide citrique (E330), acide ascorbique (E300) Apricot halves, citric acid (E330) and ascorbic acid (E300)
<b>Variété</b> <i>Variety</i>	Canino, Bebeco, Markuleshti, Silistrenska, Magyar
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Maroc, Bulgarie, Turquie, Serbie Morocco, Bulgaria, Turkey, Serbia

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

<b>Aspect</b> <i>Aspect</i>	Fruits propres, triés à la main Clean and handpicked fruit
<b>Couleur</b> <i>Color</i>	Jaune orangé Yellow - orange
<b>Odeur</b> <i>Smell</i>	Caractéristique de l'abricot Characteristic of apricot
<b>Goût</b> <i>Taste</i>	Caractéristique de l'abricot Characteristic of apricot

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA**

	<b>Tolérance - Tolerance</b>
<b>Forme</b> <i>Form</i>	Abricot en oreillons non couverts de givre Apricot halves not covered with frost
<b>Calibre</b> <i>Caliber</i>	<b>Non calibré</b> Valeur indicative 30 – 45 mm Uncalibrated Indicative caliber 30 – 45 mm
<b>Agglomérats de 5 unités</b> <i>5 pieces clusters</i>	≤ 3 / kg
<b>Fruits tachés</b>  <i>Stained fruits</i>	Tâches dures : ≤ 2% en poids Tâches lisses et de couleurs brunes (en surface) : ≤ 4% en poids  Hard spot: ≤ 2% in weight Smooth, brown colored spot (surface): ≤ 4% in weight
<b>Fruits immatures</b> <i>Unripe fruits</i>	≤ 4 / kg
<b>Fruits pourris, moisiss, véreux</b> <i>Rotted, mouldy, worm-eaten fruit</i>	≤ 0.5% en poids / in weight
<b>Pédoncule</b> <i>Stem</i>	≤ 5/100kg
<b>Noyaux entiers et/ou fragmentés</b> <i>Whole and/or fragmented stones</i>	≤ 4/100 kg
<b>Eclats de noyaux</b> <i>Stone shards</i>	≤ 2/100kg
<b>Morceaux de feuilles</b>	Absence



1, rue Jean Bodin  
02000 LAON  
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49  
[www.fruitsrougesandco.com](http://www.fruitsrougesandco.com)

**FICHE TECHNIQUE**  
**ABRICOT OREILLONS NON BLANCHIS**  
**TRAITES A L'ACIDE CITRIQUE ET A**  
**L'ACIDE ASCORBIQUE**  
**IQF APRICOT HALVES NOT BLANCHED**  
**TREATED WITH CITRIC ACID AND**  
**ASCORBIC ACID**

Réf. : 2101229 – 2101415 –  
1011 – 2736 - 158333  
Création : 18/11/05  
Version X du 21/09/2023

Leaf pieces	None
Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies	Absence None
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	Minimum 8.0
pH	3.2 – 4.0

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES\***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
Apport énergétique - Energetic contribution	208 kJ / 49 kcal	208 kJ / 49 kcal
Matières grasses - Fat	0.207	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.019	0
Glucides - Carbohydrates	9.010	9
Dont sucres - Of wich Sugars	8.020	8
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.700	
Protéines - Proteins	0.900	0.9
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.005	
Acides organiques – organic acids	1.400	

\*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \***

<b>Micro-organisme - Microorganism</b>	<b>Norme - Standards</b>
Flore lactique - Lactic flora	< 100 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli - E. coli	< 10
Levures - Yeast	< 5 000
Moisissures - Mold	< 5 000
Listeria - Listeria	Absence/25g
Salmonella - Salmonella	Absence/25g
S. aureus - S. aureus	< 100
B. cereus – B. cereus	< 100

\*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

**CONDITIONNEMENT - PACKAGING**

Sachet 1kg – 1kg bag

	<b>Matière - Substance</b>	<b>Poids net – Net weight</b>
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	5kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	550 kg

	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>ABRICOT OREILLONS NON BLANCHIS</b> <b>TRAITES A L'ACIDE CITRIQUE ET A</b> <b>L'ACIDE ASCORBIQUE</b> <b>IQF APRICOT HALVES NOT BLENCHED</b> <b>TREATED WITH CITRIC ACID AND</b> <b>ASCORBIC ACID</b>	Réf. : 2101229 – 2101415 – 1011 – 2736 - 158333 Création : 18/11/05 Version X du 21/09/2023
--	---	--

#### Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	5
Nombre de colis/couche - parcel/layers	10
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	110

Vrac 10kg - 10kg bulk

	<b>Matière - Substance</b>	<b>Poids net – Net weight</b>	
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Bleu polyethylene plastic bag	10 kg	
Colis - Parcel	Carton - Cardboard		
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	630 kg	720 kg

#### Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	7	8
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	63	72

Vrac 19kg – 19kg bulk

	<b>Matière - Substance</b>	<b>Poids net – Net weight</b>	
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Bleu polyethylene plastic bag	19 kg	
Colis - Parcel	Carton - Cardboard		
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	684 kg	

#### Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	6
Nombre de couches/palette - layers/pallets	6
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	36

Vrac 20kg – 20kg bulk

	<b>Matière - Substance</b>	<b>Poids net – Net weight</b>	
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Bleu polyethylene plastic bag	20 kg	
Colis - Parcel	Carton - Cardboard		
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	720 kg	

#### Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	6
Nombre de couches/palette - layers/pallets	6
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	36

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>ABRICOT OREILLONS NON BLANCHIS</b> <b>TRAITES A L'ACIDE CITRIQUE ET A</b> <b>L'ACIDE ASCORBIQUE</b> <b>IQF APRICOT HALVES NOT BLANCHED</b> <b>TREATED WITH CITRIC ACID AND</b> <b>ASCORBIC ACID</b>	Réf. : 2101229 – 2101415 – 1011 – 2736 - 158333 Création : 18/11/05 Version X du 21/09/2023
--	---	--

### ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nom du produit Product name</li> <li>▪ Origine Origin</li> <li>▪ Poids net Net weight</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.L.U.O. B.B.D.</li> <li>▪ N° de traçabilité Traceability number</li> <li>▪ Conditions de conservation Storage conditions</li> <li>▪ Identification de la société Name of the company</li> </ul>
---	---

### STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	24 mois 24 months
<i>DLC après décongélation</i> <i>Shelf life after defreezing</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days under positive cold (4°C)

### AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Acide citrique (E330), acide ascorbique (E300) Citric acid (E330), Ascorbic acid (E300)
<i>Ionisation</i> <i>Ionisation</i>	Aucune None
<i>Contaminants</i> <i>Contaminants</i>	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with the applicable European regulation in effect