



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrouges.com

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX

Réf. : 114641 – 184851 –
1387 – 152539
Date de création : 29/11/05
Version T du 07/06/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit Product	Cocktail de fruits rouges surgelés individuellement IQF Red fruits mix
Composition Composition	25% Mûre cultivée, 25% Framboise, 25% Groseille rouge, 25% Myrtille cultivée Tolérance de +/-8% Cultivated blackberry 25%, Raspberry 25%, Redcurrant 25%, Cultivated blueberry 25% Tolerance of +/- 8%
Variété Variety	-
Origine Origin	Import

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspect Aspect	Fruits propres, triés à la main Clean and handpicked fruit
Couleur Color	Rouge, Noire Red, black
Odeur Smell	Caractéristique des fruits Characteristic of the fruits
Goût Taste	Caractéristique des fruits Characteristic of the fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme Form	Fruits entiers individualisés et non couverts de givre IQF whole fruits, not covered with frost
Calibre Caliber	-
Corps étrangers végétaux Vegetal foreign bodies	≤ 1/kg
Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies	Absence None
Défauts (moisi, tâché, non mûr, trop mûr, desséché) Defects (moldy, stained, unripe, overripe, dried)	≤ 5% en poids / in weight
Brisure, éclatés Broken, cracked	≤ 10% en poids / in weight
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	Framboise : 7.5 – 12.0, Groseille rouge : 8.0 – 13.0, Mûre : 6.0 – 14.0, Myrtille : 9.0 – 13.0 Raspberry: 7.5 – 12.0, Redcurrant: 8.0 – 13.0, Blackberry: 6.0 – 14.0, Blueberry: 9.0 – 13.0
pH	Framboise : 2.6 – 3.6, Groseille rouge : 2.1 – 3.1, Mûre : 2.5 – 3.5, Myrtille : 2.8 – 3.8 Raspberry: 2.6 – 3.6, Redcurrant: 2.1 – 3.1, Blackberry: 2.5 – 3.5, Blueberry: 2.8 – 3.8



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrouges.com

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX

Réf. : 114641 – 184851 –
1387 – 152539
Date de création : 29/11/05
Version T du 07/06/2022

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES (UFC/g)*

Composants - Components	Composition nutritionnelle - Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter - Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	221 kJ / 53 kcal	221 kJ / 53 kcal
Matières grasses - Fat	0.309	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.048	0
Glucides - Carbohydrates	7.923	7.9
Dont sucres - Of which Sugars	6.415	6.4
Fibres alimentaires - Dietary fibers	4.568	
Protéines - Proteins	1.129	1.1
Sel - Salt	0.009	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.026	
Acides organiques - organic acids	1.468	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Microorganism	Norme - Standards
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

*Respect de la réglementation européenne applicable en vigueur. Compliance with the European regulation

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Sachet 1kg – 1kg bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight	
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	585 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	5	5
Nombre de colis/couche - parcel/layers	10	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11	13
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	110	117



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesmco.com

FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX

Réf. : 114641 – 184851 –
1387 – 152539
Date de création : 29/11/05
Version T du 07/06/2022

Sachet 2.5 kg – 2.5 kg bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Translucent polyethylene plastic bag	2.5 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	4 x 2.5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	720 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	4
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	8
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	72

Vrac 10kg - 10kg bulk

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Blue polyethylene plastic bag	10 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	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	8
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	72

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none">Nom du produit Product nameOrigine OriginPoids net Net weight	<ul style="list-style-type: none">D.L.U.O. B.B.D.N° de traçabilité Traceability numberConditions de conservation Storage conditionsIdentification de la société Name of the company
---	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

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



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrouges.com

FICHE TECHNIQUE
COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF
IQF RED FRUITS MIX

Réf. : 114641 – 184851 –
1387 – 152539
Date de création : 29/11/05
Version T du 07/06/2022

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Exempt None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with the applicable European regulation in effect