

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 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 - 224571 Création : 18/11/05 Version Y du 17/09/2024
--	---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit Product	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
Composition Composition	Oreillons d'abricots, acide citrique (E330), acide ascorbique (E300) Apricot halves, citric acid (E330) and ascorbic acid (E300)
Variété Variety	Canino, Bebeco, Markuleshti, Silistrenska, Magyar
Origine Origin	Maroc, Bulgarie, Turquie, Serbie Morocco, Bulgaria, Turkey, Serbia

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme Form	Abricot en oreillons non couverts de givre Apricot halves not covered with frost
Calibre Caliber	Non calibré Valeur indicative 30 – 45 mm Uncalibrated Indicative caliber 30 – 45 mm
Agglomérats de 5 unités 5 pieces clusters	≤ 3 / kg
Fruits tachés Stained fruits	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
Fruits immatures Unripe fruits	≤ 4 / kg
Fruits pourris, moisis, véreux Rotted, mouldy, worm-eaten fruit	≤ 0.5% en poids / in weight
Pédoncule Stem	≤ 5/100kg

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 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 - 224571 Création : 18/11/05 Version Y du 17/09/2024
--	---	---

Noyaux entiers et/ou fragmentés Whole and/or fragmented stones	≤ 4/100 kg
Eclats de noyaux Stone shards	≤ 2/100kg
Morceaux de feuilles Leaf pieces	Absence 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*

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
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 *

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
B. cereus – B. cereus	< 100

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

	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 - 224571 Création : 18/11/05 Version Y du 17/09/2024
--	---	---

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Sachet 450 g – 450g bag

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène Polyethylene plastic bag	450g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	10 x 450g
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	495 kg

Palettisation - Palletization

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

Sachet 1kg – 1kg bag

	Matière - Substance	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

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

	Matière - Substance	Poids net – Net weight	
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

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 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 - 224571 Création : 18/11/05 Version Y du 17/09/2024
--	---	---

Vrac 19kg – 19kg bulk

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
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

	Matière - Substance	Poids net – Net weight
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

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Origine Origin - Poids net Net weight	- D.L.U.O. B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number - Conditions de conservation Storage conditions - Identification de la société Name of the company
---	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO	24 mois

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 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 - 224571 Création : 18/11/05 Version Y du 17/09/2024
--	--	--

Shelf life	24 months
DLC après décongélation	3 jours au froid positif (+4°C)
Shelf life after defreezing	3 days under positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CARACTRERISCTICS

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

CERTIFICATION - CERTIFICATION

Ce produit peut être fabriqué et/ou emballé sur différents sites, qui peuvent être certifiés ou non sous un référentiel de l'Initiative Mondiale pour la Sécurité Alimentaire (GFSI). - This product may be manufactured and/or packaged at different sites, which may or may not be certified under a Global Food Safety Initiative standard.
