FRUITS ROUGES &Co. 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 26 49 49 www.fruitsrougesandco.com	**FICHE TECHNIQUE** **MYRTILLE SAUVAGE IQF** **IQF WILD BLUEBERRY**	Réf. : 1790 – 2133294 – 60667 – 66386 – 155554 – 154069 – 176931 – 7792 – 208090 - 224656 Date de création : 30/05/12 Version P du 07/09/2023

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit *Product*	Myrtille sauvage entière surgelée individuellement IQF Wild blueberry
Composition *Composition*	Myrtille entière Whole blueberry
Espèce *Species*	*Vaccinium myrtillus (Europe)*
Origine *Origin*	Pologne, Bulgarie, Biélorussie, Finlande, Ukraine, Suède, Serbie Poland, Bulgaria, Belorussia, Finland, Ukraine, Sweden, Serbia

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTRERISTICS

Aspect *Aspect*	Fruits propres, triés à la main Clean and handsorted fruit
Couleur *Color*	Bleu foncé Dark blue
Odeur *Smell*	Caractéristique de la myrtille Characteristic of blueberry
Goût *Taste*	Caractéristique de la myrtille Characteristic of blueberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme *Form*	Myrtille entière individualisée et non couverte de givre Blueberry IQF and not covered with frost
Calibre Caliber	Non calibré Not calibrated
Défauts (moisi, tâché, non mûr, desséché) Defects (moldy, stained, unripe, dried)	≤ 3% en poids / in weight
Fruits éclatés, écrasés Broken, crushed fruits	≤ 3% en poids / in weight
Corps étrangers végétaux Vegetal foreign bodies	Pédoncules : ≤ 10 / kg – Feuilles : ≤ 5 / kg Stalks: ≤ 10 / kg – Leaves: ≤ 5 / kg
Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies	Absence None
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	9.9 – 13.9
pH	2.5 – 3.5

FRUITS ROUGES &Co. 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 26 49 49 www.fruitsrougesandco.com	**FICHE TECHNIQUE** **MYRTILLE SAUVAGE IQF** **IQF WILD BLUEBERRY**	Réf. : 1790 – 2133294 – 60667 – 66386 – 155554 – 154069 – 176931 – 7792 – 208090 - 224656 Date de création : 30/05/12 Version P du 07/09/2023

*VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES**

Composants - Components	**Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)**	**Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)**
Apport énergétique - Energetic contribution	255 kJ / 60 kcal	255 kJ / 60 kcal
Matières grasses - Fat	0.243	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.024	0
Glucides - Carbohydrates	11.600	12
Dont sucres - Of wich Sugars	7.920	7.9
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.470	
Protéines - Proteins	0.647	0.6
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.015	
Acides organiques – organic acids	1.370	

*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 450g – 450g bag

	Matière - *Material*	**Poids net – *Net weight***	**Poids net – *Net weight***
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	450g	450g
Colis - *Parcel*	Carton - Cardboard	10 x 450 g	12 x 450 g
Palette - *Pallet*	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	396 kg	594kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	10	12
Nombre de colis/couche - parcel/layers	8	10
Nombre de couches/palette - layers/pallets	11	11
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	88	110

FRUITS ROUGES &Co. 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	**FICHE TECHNIQUE** **MYRTILLE SAUVAGE IQF** **IQF WILD BLUEBERRY**	Réf. : 1790 – 2133294 – 60667 – 66386 – 155554 – 154069 – 176931 – 7792 – 208090 - 224656 Date de création : 30/05/12 Version P du 07/09/2023

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

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

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	640 kg	720 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1	1	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9	8	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	7	8	8
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	63	64	72

Vrac 25kg - 25kg bulk

	Matière - ***Substance***	**Poids net –** ***Net weight***
UV	Sache plastique polyéthylène dans sac en papier kraft Polyethylene plastic in kraft paper bag	25 kg
Colis - *Parcel*	-	
Palette - *Pallet*	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	750 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - parcel/layers	3
Nombre de couches/palette - layers/pallets	10
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	30

FRUITS ROUGES &Co. 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	**FICHE TECHNIQUE** **MYRTILLE SAUVAGE IQF** **IQF WILD BLUEBERRY**	Réf. : 1790 – 2133294 – 60667 – 66386 – 155554 – 154069 – 176931 – 7792 – 208090 - 224656 Date de création : 30/05/12 Version P du 07/09/2023

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 *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)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CARACTRERISCTICS

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