

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE IQF IQF WHOLE RASPBERRY	Réf : 2575 – 2216 – 2963 – 157299 – 143896 - 155592 Date de création : 16/10/20 Version I du 17/11/2023
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit <i>Product</i>	Framboise cueillie et surgelée individuellement Raspberry handpicked and IQF
Composition <i>Composition</i>	Framboise entière Whole raspberry
Origine <i>Origin</i>	Import

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspect <i>Aspect</i>	Fruits propres, triés à la main Clean and handpicked fruit
Couleur <i>Color</i>	Rouge rosé typique de la framboise Pink red, typical of raspberry
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Characteristic of raspberry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme <i>Form</i>	Framboise entière individualisée et non couverte de givre IQF whole raspberry, not covered with frost
Calibre <i>Caliber</i>	Non calibrée Not calibrated
Agglomérats (≤ 5cm) <i>Agglomerates (≤ 5cm)</i>	≤ 2% en poids /in weight
Brisure <i>Broken</i>	≤ 10% en poids / in weight
Défauts (moisi, tâché, non mûr, desséché) <i>Defects (moldy, stained, unripe, dried)</i>	≤ 5% en poids / in weight
Corps étrangers végétaux <i>Vegetal foreign bodies</i>	≤ 1/kg
Corps étrangers exogènes <i>Exogenous foreign bodies</i>	Absence None
Indice réfractométrique (°Brix) <i>Refractometric index (°Brix)</i>	8,7 – 12,7
pH	2,6 – 3,6

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE IQF IQF WHOLE RASPBERRY	Réf : 2575 – 2216 – 2963 – 157299 – 143896 - 155592 Date de création : 16/10/20 Version I du 17/11/2023
---	--	--

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	188 kJ / 45 kcal	188 kJ / 45 kcal
Matières grasses - Fat	0.300	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	4.250	4.3
Dont sucres - Of wich Sugars	4.250	4.3
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.700	
Protéines - Proteins	1.400	1.4
Sel - Salt	0.009	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.025	
Acides organiques – organic acids	2.120	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES*

Micro-organisme	Norme
Flore lactique	<100 000
Entérobactéries	<500
Escherichia coli	<10/g
Levures et moisissures	<5000
Salmonelle	Absence/25g
Listéria	Absence/25g
Staphylococcus aureus	<100/g

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

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Sachet 500 g (référence 155592) – 500g bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	500 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	10 x 500g
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	450 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	10
Nombre de colis/couche - parcel/layers	10
Nombre de couches/palette - layers/pallets	10
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	90

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE IQF IQF WHOLE RASPBERRY	Réf : 2575 – 2216 – 2963 – 157299 – 143896 - 155592 Date de création : 16/10/20 Version I du 17/11/2023
--	--	--

Sachet 1 kg – 1 kg bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène transparent Transparent polyethylene plastic bag	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	5 x 1 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	540 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - UV/parcel	5
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	12
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	108

Sachet 2.5 kg – 2.5 kg bag

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Blue 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	4
Nombre de colis/couche - parcel/layers	9	9
Nombre de couches/palette - layers/pallets	8	7
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	72	63

Vrac 8 kg – 8 kg bulk

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Blue polyethylene plastic bag	8 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard	
Palette - Pallet	Type Europe – Bois – Europe type - Wood	512 kg

Palettisation - Palletization

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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE FRAMBOISE ENTIERE IQF IQF WHOLE RASPBERRY	Réf : 2575 – 2216 – 2963 – 157299 – 143896 - 155592 Date de création : 16/10/20 Version I du 17/11/2023
---	--	--

Vrac 15 kg – 15 kg bulk

	Matière - Material	Poids net – Net weight
UV	Sachet plastique polyéthylène bleu Blue polyethylene plastic bag	15 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	8
Nombre de couches/palette - layers/pallets	6
Nombre de colis/palette - parcel/pallets	48

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 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