

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version C du 17/10/2024
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit <i>Product</i>	Pêche de vigne cueillie, dénoyautée, découpée en morceaux et surgelée individuellement <i>Vine peach harvested, pitted, cut in pieces and frozen</i>
Composition <i>Composition</i>	Pêches de vigne <i>Vine Peach</i>
Origine <i>Origin</i>	France (Ardèche, Vallée du Rhone)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aspect <i>Aspect</i>	Fruits triés à la main, non lavés, non épluchés <i>Hand sorted fruits, not washed, not peeled</i>
Couleur <i>Color</i>	Caractéristique de la pêche de vigne <i>Characteristic of vine peach</i>
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique de la pêche de vigne <i>Characteristic of vine peach</i>
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la pêche de vigne <i>Characteristic of vine peach</i>

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérance - Tolerance
Forme <i>Form</i>	Morceaux de pêches individualisés et non couverts de givre <i>Peach pices individual and not covered with frost</i>
Calibre <i>Caliber</i>	Non calibré, irrégulier <i>Not calibrated, irregular</i>
Corps étrangers végétaux (péduncule) <i>Vegetal foreign bodies (peduncle)</i>	≤ 3 / 10 kg
Noyaux <i>Stones</i>	≤ 6 / T
Corps étrangers minéraux <i>Mineral foreign bodies</i>	≤ 0,05%
Indice réfractométrique (°Brix) <i>Refractometric index (°Brix)</i>	8.1 – 12.1
pH	3,3 – 4,3

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	225 kJ / 53 kcal	225 kJ / 53 kcal
Matières grasses - Fat	0.250	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	10.200	10
Dont sucres - Of wich Sugars	8.740	8.7
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.850	
Protéines - Proteins	0.903	0.9

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version C du 17/10/2024
--	--	---

Sel - Salt	0.003	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.006	
Acides organiques – organic acids	0.360	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore lactique - Lactic flora	<1 000 000
Coliformes totaux - Total coliforms	<20 000
E.coli – E.coli	<100
Listeria - Listeria	Absence/25 g
Salmonella - Salmonella	Absence/25 g
S. aureus - S. aureus	<100

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

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

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	630 kg

Palettisation - Palletization

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

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)

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PECHE DE VIGNE EN MORCEAUX IQF IQF VINE PEACH IN PIECES	Réf. : 3498 Création : 05/09/2017 Version C du 17/10/2024
--	---	--

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CARACTRERISCTICS

OGM <i>GMO</i>	Exempt None
Additifs <i>Additives</i>	Exempt None
Ionisation <i>Ionisation</i>	Aucune None
Contaminants <i>Contaminants</i>	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.