

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX	Réf. : 153192 Date de création : 10/09/2021 Version H du 11/05/2024
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Produit Product	Cocktail de fruits rouges surgelés individuellement IQF Red fruits mix
Composition Composition	30% groseille rouge, 20% Cassis, 20% Myrtille cultivée, 15% Mûre sauvage, 15% Framboise Tolérance de +/-8% 30% redcurrant, 20% Blackcurrant, 20% Cultivated blueberry, 15% wild blackberry, 15% Raspberry Tolerance of +/-8%
Variété Variety	-
Origine Origin	Import (Pologne, Chili, Pays-Bas, France, Allemagne, Ukraine, Canada) Import (Poland, Chile, Netherlands, France, Germany, Ukraine, Canada)

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

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX	Réf. : 153192 Date de création : 10/09/2021 Version H du 11/05/2024
--	---	---

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 (tiges/pédoncules) Vegetal foreign bodies (stems/peduncles)	≤ 1/kg
Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies	Absence None
Défauts (moisi, taché, non mûr, trop mûr, desséché) Defects (moldy, stained, unripe, overripe, dried)	≤ 5% en poids / in weight
Fruits moisis Mouldy fruits	Absence None
Brisure, éclatés Broken, cracked	≤ 10% en poids / in weight
Indice réfractométrique (°Brix) Refractometric index (°Brix)	Framboise : 8.0 – 12.0, Mûre : 6.0 – 10.0, Myrtille : 9.0 – 13.0, Cassis : 12.0 – 18.5, Groseille rouge : 9.1 – 13.1 Raspberry: 8.0 – 12.0, Blackberry: 6.0 – 10.0, Blueberry: 9.0 – 13.0, Blackcurrant: 12.0 – 18.5, Red currant: 9.1-13.1
pH	Framboise : 2.3 – 3.3, Mûre : 2.7 – 3.7, Myrtille : 2.0 – 3.0, Cassis : 2.5 – 3.5, Groseille rouge : 2.1-3.1 Raspberry: 2.3 – 3.3, Blackberry: 2.7 – 3.7, Blueberry: 2.0 – 3.0, Blackcurrant: 2.5 – 3.5, Red currant: 2.1 – 3.1

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX	Réf. : 153192 Date de création : 10/09/2021 Version H du 11/05/2024
--	---	--

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	239 kJ / 57 kcal	239 kJ / 57 kcal
Matières grasses - Fat	0.373	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.067	0
Glucides - Carbohydrates	7.783	7.8
Dont sucres - Of wich Sugars	5.923	5.9
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.269	
Protéines - Proteins	0.9844	1.0
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	60.9350	
Acides organiques – organic acids	1.967	

*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

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

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS ROUGES IQF IQF RED FRUITS MIX	Réf. : 153192 Date de création : 10/09/2021 Version H du 11/05/2024
--	--	--

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 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