



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :  
SALADE EXOTIQUE

DELIFRUIT  
9/13 rue Lavoisier  
ZAC de Montvrain  
91540 MENNECY

FT10014g

Version du : 28/09/24

COMPOSITION

| Sous-Section        |                                                                |          |                                                 |
|---------------------|----------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------|
|                     | Etat                                                           | Coupe    | % Fruits                                        |
| Ananas              | Frais                                                          | Morceaux | Entre 10 minimum et 35% maximum de chaque fruit |
| Kiwi                | Frais                                                          | Morceaux |                                                 |
| Mangue              | Frais ou Décongelé                                             | Morceaux |                                                 |
| Papaye              | Décongelé                                                      | Morceaux |                                                 |
| Sirop de couverture | Eau, Sirop de Glucose-Fructose-Saccharose, Conservateur : E202 |          |                                                 |

CONDITIONNEMENT

| Conditionnement                       | 1kg                                              | 3kg          | 5,5kg        |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------|--------------|
|                                       | Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène |              |              |
| Poids Net Egoutté/ jour de production | 700 +/- 50                                       | 2100 +/- 100 | 3500 +/- 200 |
| Poids sirop                           | 300 +/- 50                                       | 900 +/- 100  | 2000 +/- 100 |
| Poids Net                             | 1000                                             | 3000         | 5500         |

Tous les poids sont exprimés en grammes.

\*La société Fraicheur France se réserve le droit de changer ponctuellement un fruit de la composition originale en raison d'un problème d'approvisionnement, de saisonnalité ou de qualité.

Principales Variétés & Origines des Fruits : liste représentative mais non exhaustive

|        |                            |                                                        |
|--------|----------------------------|--------------------------------------------------------|
| Ananas | Extra Sweet, Cayenne Lisse | Costa Rica, Ghana, Côte d'Ivoire, Panama, Equateur     |
| Kiwi   | Hayward                    | Italie, France, Chili, Nouvelle Zélande, Grèce         |
| Mangue | Kent, Totapuri, Keaw       | Inde, Pérou, Brésil, Afrique, Espagne, Israël, Vietnam |
| Papaye | Red Lady, Hong Phi         | Inde, Brésil, Costa Rica, Philippines, Vietnam         |

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

|            |                                                                                                                                                       |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ALLERGENES | Absence d'allergènes selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011                                                                                    |
| IONISATION | Tous nos produits ne subissent aucun traitement ionisant au sens du décret 2001-1097 du 16/11/2001                                                    |
| OGM        | Tous nos produits ne contiennent pas d'OGM ou ne sont pas issus de matières premières OGM au sens des règlements (CE) n°1829/2003 et (CE) n°1830/2003 |

Caractéristiques Microbiologiques :

|                                             | Germes recherchés               | Critères    |
|---------------------------------------------|---------------------------------|-------------|
| Critères du règlement CE 1441/2007/ FCD2020 | Escherichia coli/g              | m= 10       |
|                                             | Listeria monocytogenes /25g     | ABSENCE     |
|                                             | Salmonella/25g                  | ABSENCE     |
|                                             | Bactéries Lactiques à 30°C/g    | m=1 000 000 |
| Critères complémentaires non obligatoires   | Levures et moisissures à 25°C/g | m=1 000 000 |

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques moyennes pour 100g : source : Table Ciquel

| kJ  | kcal | Matières grasses | Dont acides gras saturés | Glucides | Dont sucres | Fibres alimentaires | Protéines | Sel   |
|-----|------|------------------|--------------------------|----------|-------------|---------------------|-----------|-------|
| 322 | 76   | 2.1g             | 1.6g                     | 12.4g    | 12g         | 3g                  | 0.7g      | 0.01g |

Conditions de Conservation & d'Utilisation :

| DLC      | Température                    | Conseils d'utilisation                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 Jours | A conserver Entre +0°C et +4°C | Ce produit est utilisable tel quel mais aussi dans des préparations, en accompagnement ou nature, égoutté ou avec son sirop, il sera maintenu au froid après ouverture et consommé dans les 48h pour une qualité optimale. Ne pas recongeler |

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80\*120) filmée

|       |                            |                       |
|-------|----------------------------|-----------------------|
| 1Kg   | 480 seaux maxi par palette | 20 étages de 24 seaux |
| 3kg   | 192 seaux maxi par palette | 8 étages de 24 seaux  |
| 5,5kg | 100 seaux maxi par palette | 5 étages de 20 seaux  |