C2A / Fraîcheur France
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :

PAMPLEMOUSSES SEGMENT KILLI COUPES MAINS

FT11006h	Version du : 05/05/2025

COMPOSITON			
Pamplemousse	**Etat**	**Coupe**	**% Fruits**
	Frais	Segments coupés mains	100
Sirop de couverture	Eau, Sucre, Conservateur : E202		

CONDITIONNEMENT	
Conditionnement	**3kg**
	Seau 3L avec couvercle translucide en Polypropylène
Poids Net Egoutté/jour de production	2100 +/- 100
Poids sirop	900 +/- 100
Poids Net	3000
Tous les poids sont exprimés en grammes.	

Principales Variétés & Origines des Fruits *: liste représentative mais non exhaustive*		
Pomelos	Ruby Red, Red Blush, Star Ruby, Flame, Rouge, White marsh	Turquie, Floride/USA, Argentine, Afrique du Sud, Honduras, Israël, France, Espagne, Maroc

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES
Absence d'allergènes selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011
Tous nos produits ne subissent aucun traitement ionisant au sens du décret 2001-1097 du 16/11/2001
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 FCD	Escherichia coli/g	m= 10
	Listeria monocytogenes/25g	ABSENCE
	Salmonella/25g	ABSENCE
Critères complémentaires non obligatoires	Bactéries Lactiques à 30°C/g	m=1 000 000
	Levures et moisissures à 25°C/g	m=1 000 000

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :		
°Brix minimum Pamplemousse	**°Brix Sirop**	**Segments**
8	20 +/- 1	20*50mm +/- 5mm

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques moyennes pour 100g : *source : Table Ciqual*								
kJ	**kcal**	**Matières grasses**	*Dont acides gras saturés*	**Glucides**	*Dont sucres*	**Fibres alimentaires**	**Protéines**	**Sel**
237	56	0.07g	0.02g	12.2g	12.2g	0.8g	0.5g	4.3mg

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.

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80*120) filmée		
3kg	192 seaux **maxi** par palette	8 étages de 24 seaux

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :

PAMPLEMOUSSES SEGMENT KILLI COUPES MAINS

C2A / Fraîcheur France
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT11006h	Version du : 05/05/2025