# FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
# PAMPLEMOUSSES SUPREMES KILLI

C2A
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

| FT160011h | Version du : 29/03/2025 |
|---|---|

| COMPOSITION | | | |
|---|---|---|---|
| **Pamplemousse Rose ou Rouge** | **Etat** | **Coupe** | **% Fruits** |
| | Frais | Suprêmes 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 | 2000 +/- 100 |
| Poids sirop | 1000 +/- 100 |
| Poids Net | 3000 |
| *Tous les poids sont exprimés en grammes.* | |

| 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 |

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

| | | |
|---|---|---|
| **Pamplemousse** | Ruby Red, Red Blush, Star Ruby, Flame, Rouge, White marsh | Turquie, Floride/USA, Argentine, Afrique du Sud, Honduras, Israël, France, Espagne, Maroc |

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :

| °Brix minimum Pamplemousse | °Brix Sirop | Suprêmes | |
|---|---|---|---|
| 8 | 20 +/- 1 | 15*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 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 203 | 48 | 0.07g | 0.02g | 10.20g | 10.14g | 0.8g | 0.5g | <0.01g |

| DLC | Température | Conseils d'utilisation |
|---|---|---|
| | | |
| 15 Jours | A conserver<br>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. |

Caractéristiques Microbiologiques :

| | Germes recherchés | Critères |
|---|---|---|
| **Critères du règlement CE 1441/2007 et FCD 2020** | 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 |

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80*120) filmée

| | | |
|---|---|---|
| **3kg** | 192 seaux **maxi** par palette | 8 étages de 24 seaux |