



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
KIWIS MORCEAUX KILLI
COUPES MAINS

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

FT17003 01f

Version du : 02/01/2025

COMPOSITION

Kiwi	Etat	Coupe	% Fruits
	Frais	Morceaux coupés mains	100
Sirop de couverture		Eau, Sucre, Conservateur : E202.	



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

Conditionnement	3kg
	Seau 3L avec couvercle translucide en Polypropylène
Poids Net Egoutté/Jour de production	2000 +/- 100
Poids sirop	1000 +/-100
Poids Net	3000

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

Kiwi	Hayward	Italie, France, Chili, Nouvelle Zélande, Grèce
------	---------	--

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007	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 Kiwi	°Brix sirop	Morceaux
10	20 +/-1	20*25mm +/- 5mm

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques moyennes pour 100g : source : Table Ciqua 2013

KJ	kcal	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
260	61	0.5g	0.02g	11.8g	11.6g	1.7g	0.8g	<0.01g

Conditions de Conservation & d'Utilisation :

DLC	Température	Conseils d'utilisation
10 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
-----	----------------------------	----------------------