



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
SALADE SUPRÊME KILLI SANS POMME

C2A ZAPPLE
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT 202408a

Version du : 12/08/2024

COMPOSITION			
COMPOSITION	ETAT	COUPE	% FRUITS
5 Fruits variables selon saison et approvisionnements	Frais	Manuelle	Minimum 15% Maximum 35% de chaque fruit
Sirop de couverture	Eau, Sucre, Conservateur : E202.		



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.

CONDITIONNEMENT	
Conditionnement	3kg
	Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène
Poids Net Egoutté/jour de production	2000 +/- 100
Poids sirop	1000 +/- 100
Poids Net	3000 +/- 100

Tous les poids sont exprimés en grammes.

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

Ananas Global GAP	Extra Sweet	Costa Rica, Equateur.
Mangue IQF	Kent, Kaew	Brésil, Pérou, Vietnam.
Papaye	Red Lady, Hong Phi	Inde, Brésil, Costa Rica, Philippines, Vietnam
Orange Global GAP	Naveline, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Spring Navel, Washington, Valenciate	Maroc, Portugal, Afrique du Sud, Espagne, Grèce, Chypre, France.
Kiwi Global GAP	Hayward	Italie, France, Chili, Nouvelle Zélande, Grèce.
Melon Global GAP	Cantaloupe, Charentais, Red Moon, Magenta Jaune Canari, Piel de sapo, Honeydew, Galia.	France, Espagne, Brésil, Italie, Costa Rica, Maroc.
Pomelos Global GAP	Ruby Red, Red Blush, Star Ruby, Flame, Rouge, White marsh	Floride/USA, Afrique du Sud, Israël, Espagne, Maroc, Corse.
Pastèque Global GAP	Boston, Sugar baby, Crimson sweet, Quetzali, Fashion, Blanche	Espagne, Italie, Brésil, Costa Rica, Corse.
Raisin Global GAP	Ribier, Red Globe, Barlinka, La Rochelle, Napoléon, Lavallée, Lival, Ribol, Black Gem, Black Magic, Black Burn, Paliéri, DBH	Italie, Afrique du Sud, Chili, Espagne, France.
Nectarine	Amarilla - Sunred	Espagne, France, Maroc.

Caractéristiques Microbiologiques :

Critères du règlement CE 1441/2007 FCD	Germes recherchés	Critères
	<i>Escherichia coli</i> /g	m=10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
Critères complémentaires non obligatoires	Recherches de <i>Salmonella</i> /25g	ABSENCE
	<i>Bactéries Lactiques</i> à 30°C/g	m=1 000 000
	<i>Levures et moisissures</i> à 25°C/g	m=1 000 000

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :

°Brix minimum Ananas	°Brix minimum Orange	°Brix minimum Pastèque	°Brix minimum Raisin	°Brix minimum Pomelos	°Brix sirop
10	8	7	13	8	20+/-1
	°Brix minimum Kiwi	°Brix minimum Mangue	°Brix minimum Melon Orange	°Brix minimum Nectarine	Morceaux
	10	11	12	10	20*25mm +/- 5mm

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
227	54	0.29g	0.02g	14.1g	13.7g	1.13g	0.55g	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.

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80*120) filmée

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