



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :  
SALADE EXOTIQUE  
KILLI PREMIUM

C2A  
9/13 rue Lavoisier  
ZAC de Montvrain  
91540 MENNECY

FT 230301b

Version du : 20/03/2025

COMPOSITION

| COMPOSITION             | ETAT                             | COUPE    | % FRUITS   |
|-------------------------|----------------------------------|----------|------------|
| Ananas                  | Frais                            | Morceaux | 35% +/-15% |
| Mangue                  | Décongelée                       | Morceaux | 25% +/-10% |
| Papaye                  | Décongelée                       | Morceaux | 25% +/-10% |
| Kiwi et/ou Noix de coco | Frais /<br>Décongelée            | Morceaux | 15% +/-5%  |
|                         |                                  |          |            |
| Sirop de couverture     | Eau, Sucre, Conservateur : E202. |          |            |



Photographie non contractuelle

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       | Extra Sweet, Cayenne Lisse  | Costa Rica, Côte d'Ivoire, Ghana, Panama, Equateur                                |
| Mangue       | Kent, Keitt, Amélie, Edward | Brésil, Pérou, Côte d'Ivoire, Sénégal, Israël, Mali, Espagne, Costa Rica, Mexique |
| Papaye       | Red Lady, Hong Phi          | Inde, Brésil, Costa Rica, Philippines, Vietnam                                    |
| Kiwi         | Hayward                     | Italie, France, Chili, Nouvelle Zélande, Grèce                                    |
| Noix de coco | Hybride, GOA                | Côte d'Ivoire, Vietnam                                                            |

Caractéristiques Microbiologiques :

|                                                | Germes recherchés               | Critères    |
|------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|
| Critères du règlement CE 1441/2007 et FCD 2023 | Escherichia coli/g              | m=10        |
|                                                | Listeria monocytogenes/25g      | ABSENCE     |
|                                                | Recherches de 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 Ananas | °Brix minimum Mangue | °Brix minimum Papaye | °Brix minimum Noix de coco | °Brix minimum Kiwi |
| 10                   | 11                   | 8                    | 7                          | 10                 |
|                      |                      |                      | °Brix sirop                | Morceaux           |
|                      |                      |                      | 20+/-1                     | 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   |
| 318 | 75   | 2.01g            | 1.5g                     | 11.5g    | 11.2g       | 1.6g                | 0.65g     | 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 |
|-----|----------------------------|----------------------|