



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI :
**ANANAS MORCEAUX
COUPES MAINS**

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

FT24010c

Version du : 14/03/2024

COMPOSITION

Ananas	Etat	Coupe	% Fruits
	Frais	Morceaux	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

Ananas	Extra Sweet, Cayenne Lisse.	Costa Rica, Côte d'Ivoire, Ghana, Panama, Equateur.
--------	-----------------------------	---

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007 et FCD 2024	<i>Escherichia coli</i> g	m= 10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
	<i>Salmonella</i> /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 Sirop	Morceaux
10	20 +/- 1	20*25mm +/- 5mm

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

kJ	kcal	Matières grasses	Dont AG saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
246	58	0.1g	0.02g	13g	11.7g	1.1g	0.3g	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
-----	----------------------------	----------------------