



COMPOSITION			
	Etat	Coupe	% Fruits
5 à 6 Fruits variables selon saison et approvisionnements	Frais	Variable selon les fruits	Pour chaque fruit proportion comprise entre 10%, et 35% du poids net égoutté.
Sirop de couverture	Eau, Sucre, Conservateur : E202		
Auxiliaire technologique	Antioxydant : E300 (si présence de pomme)		

CONDITIONNEMENT		
Conditionnement	3kg	5,5kg
	Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène	
Teneur en fruits	2100 +/- 100	3500 +/- 200
Poids sirop	900 +/- 100	2000 +/- 100
Poids Net	3000	5500

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

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007 FCD	<i>Escherichia coli</i> /g	m=10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
	Recherches de <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

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

Ananas	Extra Sweet, Cayenne Lisse	Costa Rica, Côte d'Ivoire, Ghana, Panama, Equateur
Orange	Naveline, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Spring Navel, Washington, Valenciate	Turquie, Afrique du Sud, Espagne, Grèce, Chypre, France, Maroc
Kiwi	Hayward	France, Italie, Chili, Nouvelle Zélande, Grèce
Mangue	Kent, Keitt, Amélie, Edward	Brésil, Pérou, Côte d'Ivoire, Sénégal, Israël, Mali, Espagne, Costa Rica, Mexique, Vietnam
Melon orange	Cantaloupe, Charentais, Red Moon, Magenta	France, Espagne, Brésil, Italie, Turquie, Costa Rica, Panama, Maroc, Honduras
Melon blanc	Jaune Canari, Piel de sapo, Honeydew, Galia	
Pomelos	Ruby Red, Red Blush, Star Ruby, Flame, Rouge, White marsh	Turquie, Floride/USA, Argentine, Afrique du Sud, Honduras, Israël, France, Espagne, Maroc
Pastèque	Seedless, Seeded, Boston, Sugar baby, Crimson sweet, Quetzali, Fashion, Blanche	Espagne, Italie, Brésil, Costa Rica, Panama, Honduras
Poire	Williams, Comice, Abate, Pacame, Conférence, Doyenne,	France, Espagne, Afrique du Sud, Pays-Bas, Argentine, Chili, Belgique
Pomme	Granny Smith, Breaburn, Royal Gala, Bicolore	France, UE
Raisin	Ribier, Red Globe, Barlinka, La Rochelle, Napoléon, Lavallée, Lival, Ribol, Black Gem, Black Magic, Black Burn, Paléri, DBH	Italie, Afrique du Sud, Chili, Turquie, Espagne, France
Nectarine	Amarilla - Sunred	Espagne, France, Maroc
Kaki	Rojo brillante, Persimon	Espagne

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :

°Brix minimum Ananas	°Brix minimum Orange	°Brix minimum Pastèque	°Brix minimum Raisin	°Brix minimum Kaki
10	8	7	13	13
°Brix minimum Pomme	°Brix minimum Kiwi	°Brix minimum Mangue	°Brix minimum Melon Orange	°Brix minimum Nectarine
10	10	11	12	10
°Brix minimum Pamplemousse	°Brix minimum Poire	°Brix minimum Melon Blanc	°Brix sirop	Morceaux
8	12	9	20+/-1	20*25mm +/- 5mm

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

kJ	kcal	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres	Protéines	Sel
266	63	0.2g	0.03g	13.9g	13.6g	1.3g	0.5g	5.5mg

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
5.5Kg	100 seaux maxi par palette	5 étages de 20 seaux