



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : SALADE ESTIVALE (SANS POMME)

Délifruits
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT18046e

Version du : 07/10/24

COMPOSITION

	Etat	Coupe	% Fruits
5 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	



CONDITIONNEMENT

Conditionnement	1kg	3kg	5.5kg
	Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène		
Poids Net Egoutté/jour de production	700 +/- 50	2100 +/- 100	3500 +/- 200
Poids sirop	300 +/- 50	900 +/- 100	2000 +/- 100
Poids net	1000	3000	5500

Tous les poids sont exprimés en grammes.

*La société Délifruits se réserve le droit de changer ponctuellement un fruit de la composition originale en raison d'un problème d'approvisionnement, de saisonnalité ou de qualité.

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

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

Ananas	Extra Sweet	Costa Rica, Equateur, Ghana, Côte d'Ivoire
Orange	Naveline, Navel, Navelate, Valencia, Midnight, Spring Navel, Washington	Turquie, Afrique du Sud, Espagne, Egypte, Maroc, Chili, Grèce, Chypre
Nectarine	Amarilla, Sunred, Yellow flesh, Garcica	Espagne, Italie, Maroc, Grèce, France
Pastèque	Quetzali, Sugar baby, Crimson sweet, Boston	Espagne, Maroc, Italie, Brésil, Panama, Honduras, Costa-rica
Papaye	Formosa, Solo	Brésil, Afrique
Mangue	Kent, Keith, Amélie, Osteen, Palmer	Brésil, Pérou, Mexique, Côte d'Ivoire, Sénégal, Israël, Espagne
Raisins	Ribier, Red Globe, Barlinka, La Rochelle, Napoléon, Lavallée, Lival, Ribol, Black Gem, Black Magic, Black Burn, Paliéri	Italie, Afrique du Sud, Chili, Turquie, Portugal, Espagne, France
Abricot	Orangered, Bulida, Bergeron, Rabada, aprisweet, Faralia	France, Espagne, Turquie, Maroc
Melon orange	Cantaloupe, Charentais, Red Moon, Magenta, Yellor.	France, Espagne, Brésil, Costa Rica, Honduras, Turquie, Italie, Maroc
Melon vert/blanc	Jaune Canari, Piel de sapo, Honeydew, Tendral, Galia	France, Espagne, Brésil, Italie, Turquie, Costa rica, Panama, Maroc

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007/ FCD	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 à 25°C/g	m=1 000 000
	Moisissures à 25°C/g	m=1 000 000

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
242	57	0.13g	0.02g	12.6g	12.3g	1.2g	0.4g	<0,01g

Caractéristiques Physico-chimiques et coupe :

°Brix Ananas	°Brix Mangue	°Brix Orange	°Brix pastèque	°Abricot	°Brix Raisins
15 +/- 2	14 +/- 2	11 +/- 2	10 +/- 2	12 +/- 2	15 +/- 2
°Brix Melon	Brix Nectarine	°Brix Sirop	Morceaux	Grains	
13 +/- 2	15 +/- 2	20 +/- 1	20*25 mm +/- 5mm	15-20 mm +/- 5mm	

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 avec Bande de Garantie

1kg	480 seaux maxi par palette	20 étages de 24 seaux
3kg	192 seaux maxi par palette	8 étages de 24 seaux
5.5kg	100 seaux maxi par palette	5 étages de 20 seaux