



SPÉCIFICATION DE PRODUIT

Framboise surgelée - fruits entières et casés

Numéro de spécification : 04

DESCRIPTION: Ce produit représente le mélange des fruits entières, cassés ou brisés. Les fruits sont en pleine maturité et de bonne santé.
% de fruits entières 30-70%
% de fruits cassés 25-30%
% de fruits brisés 5-30%

ESPÈCE: WILLAMETTE or MEEKER

QUALITÉ GÉNÉRALE: Le produit n'est pas d'aditifs de couler, de sucre, ni aucun agent de conservation.

GMO: NO

ALLERGÈNES: NO

COULEUR: Rouge à rouge foncé.

GOÛT/ODEUR: Typique pour framboise.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES:

PH: 2,8 – 3,2

Brix: 9 – 16 %

Perte de jus lors de la décongélation : Maximum 5 %

Contenu des pesticides et de métaux lourds : La quantité de pesticides et de métaux lourds ne dépasse pas les normes RS permises par le *Règlement sur la quantité de pesticides, les métaux, les métalloïdes et les autres substances toxiques* (Journal officiel de la RFY, no. 5 / 92, 11/92 et 32/2002) et la directive de Conseil de l'UE EC 396/2005.

VALEUR NUTRITIVE ET LE CONTENU DE 100 gr DE PRODUIT :

Valeur énergétique : 130 kJ / 30 kcal

Protéines : 1 g

Sucres : 1.93 - 3.21 g

Matières grasses: 0.3 - 0.5 g

Hydrates de carbone : 6.8 g

Vitamine C : 17 - 53 mg

Calcium (Ca): 0,5 %

Fer (Fe): 0,1 %

Magnésium (Mg): 0,5 %

Cholestérol: /

NORMES DE PURETE:

Impuretés végétative : max. 1 / kg

Insectes ou autres animaux : Absents

Morceaux de bois : Absents

Pièces de métal : Absents

Morceaux de verre : Absents

Morceaux de la plastique : Absents

Cheveux : Absents

Autres corps étrangers : Absents

Fruits moisiss : Une pièce par 1 kg

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Selon le Règlement sur la sécurité microbiologique des aliments dans le commerce (République fédérale de Yougoslavie Journal officiel n ° 26/93, 53/95 et 46/2002.) le produit doit avoir les spécifications microbiologiques suivantes :

1. Bacterium Salmonella sp.sp. - Sans la présence de 25 g
2. Coagulase positive staphylococcus - sans la présence de 0,1 g
3. Sulphate-reducing clostridium - sans la présence de 0,1 g
4. Proteus sp. - Sans la présence de 0,1 g
5. Escherichia coli - sans la présence de 0,1 g
6. Les levures et moisissures - max 100 / g
7. Nombre totale de micro-organismes - max 100.000 / g

TEMPERATURE DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION :

- 18 ° C +/- 1 ° C

EMBALLAGE :

Le produit est emballé dans des sacs de polyéthylène et dans des nouveaux cartons neutres selon la demande de client.

Nouveaux cartons neutres sont scellés avec du ruban adhésif.
Carton est suffisamment robuste pour ne pas se déformer sous le poids sur la palette en raison de stockage prolongé.
Palettes sont protégées et bien emballées dans la pellicule de polyéthylène.
Livraison sur les palettes EURO mesurant 80 x 120.

TRANSPORT :

Camions équipés de réfrigérateurs, Thermo King avec un indicateur de température.
Le mode de transport à partir de -22 ° C à -24 ° C

LABEL :

Nom du produit
Surgelés
Type de produit
Pays d'origine
Emballage
Date de production
Durée de vie
Poids net

DUREE DE CONSERVATION :

Deux ans à -18° C +/- 1° C

DES GROUPES SPECIAUX D'UTILISATEURS : Aucun groupe spécifique.**NOTE :**

Ce produit peut être utilisé sans aucune préparation préalable. Une fois décongelé le produit ne peut pas être recongelé.

