



DESCOURS

Griotte Dénoyautée Surgelée

Frozen Pitted Sourcherry

CO FT 99502 G

Date d'application : 01/07/2022

Fiche technique d'achat (Purchase technical sheet)

AC FT 0405

Diffusion non contrôlée (Uncontrolled diffusion)

CARACTERISTIQUES PRODUIT (PRODUCT SPECIFICATIONS) :

| Code article (Item code) | Marque (Brand) | Variété (Variety) | Origines (Origins) | Nom botanique (Botanic name) | Code emb. (Packer code) | Code à barres EAN 13 |
|-----------------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|----------------------|
| GRI51D 650025 | P'TIT BENOIT DISGROUP | Oblacinska | Serbie, Croatie (Serbia, Croatia) | Prunus cerasus | 07215 | 3 700 798 004 224 |
| | | | | | | Code à barres EAN 14 |
| | | | | | | 13 700 798 004 221 |

| Pays de récolte et de transformation (Country of harvest and processing) | Pays d'élaboration (Country of production) | Pays de conditionnement (Country of packaging) |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| Serbie, Croatie (Serbia, Croatia) | / | France (France) |

| Critères (Tests) | *Valeurs et Tolérances *(Values and Tolerances) | Critères (Tests) | *Valeurs et Tolérances *(Values and Tolerances) |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Ingrédients (Ingredients) | 100% fruit IQF, cru (Raw) | Impuretés végétales (Organics impurities) | 1/kg |
| Couleur (Color) | Rouge clair à foncé (Clear to dark red) | Fruits tachés, moisiss, brûlés (Spoiled, moldy, burnt fruits) | < 3% en nombre (in number) |
| Calibre (Calibre) | 390 à 470 fruits/Kg Variable selon récolte (Variable by crop) | Noyaux ou éclats de noyaux (Stones or chips of stones) | 1/kg |
| Brix (Brix) 20°C | > 16 | Queue (Stems) | 1/kg |
| pH indicatif (pH value) | 3.0 ± 1.0 | Corps étrangers (Foreign bodies) | 0 |
| Fruits écrasés, déformés, collés (Crushed, deformed, blocked fruits) | < 5% en nombre (in number) Absence de blocs (no blocks) | | |

* Valeurs cibles susceptibles d'évoluer en fonction des variations climatiques exceptionnelles et/ou des spécificités contractuelles.
(* Target values susceptible to evolve according to the exceptional climatic variations and/or the contractual specificities).

| Conservation (Conservation) | Durabilité (Shelf-life) | Durabilité avant ou après ouverture sans décongélation (Shelf life before or after opening without defrosting) | Durabilité après décongélation (Shelf life after defrosting) |
|--------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <-18°C | 30 mois (30 months) | Jusqu'à la D.D.M. (Date de Durabilité Minimale) à <-18°C dans son emballage d'origine (Until the BBE at <-18°C in its original packaging) | 0°C à +4°C pendant 24 H (0°C to +4°C during 24H) |

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS) :

| Germes (Germs) | Critères (Tests) | Germes (Germs) | Critères (Tests) |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------|-------------------|
| Flore totale (Total count) | < 500 000 UFC/g | Salmonella | Abs/25g |
| Entérobactéries (Enterobacteriaceae) | < 100 UFC/g | Listeria monocytogenes | Abs/25g |
| Levures (Yeasts) | < 5 000 UFC/g * | Escherichia coli | < 10 UFC/g |
| Moisissures (Molds) | < 5 000 UFC/g * | Flore lactique (Lactic count) | < 100 000 UFC/g * |

Critères issus du règlement (CE) n° 1441/2007 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005, applicables aux produits destinés aux industriels.

(Criteria from the regulation (EC) n° 1441 / 2007 modifying the regulation (EC) n° 2073/2005, applicable to products intended for the industrialists).

* Critères spécifiques de la MDD, applicables aux produits destinés à la distribution. (* Specific criteria of the MDD, applicable to products intended for the distribution).

O.G.M. (G.M.O.) : Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié. Il n'est pas produit à partir de/avec des OGM.
(The product does not come from Genetically Modified Organism. It is not produced from/with GMO).

Allergènes (Allergens) : Ce produit, conforme à la réglementation européenne, est sans allergènes alimentaires.
(This product, in accordance with the European legislation, is free of food allergens).

Ionisation (Ionization) : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant. (The product has not suffered any ionizing treatment).

Pesticides, métaux lourds et radioactivité : Le produit est conforme à la réglementation européenne.
(Pesticides, heavy metals and radioactivity) : (The product is in accordance with the European legislation).

Usage prévu (Intended use) : Consommation humaine. (Human consumption).

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE (AVERAGE NUTRITIONAL DECLARATION) :

| | Pour 100g (Per 100g) | % VNR pour 100g** (% NRV per 100g)** |
|------------------------------------|----------------------|--------------------------------------|
| Energie kJ (Energy kJ) | 222 kJ | |
| Energie kCal (Energy kCal) | 52 kcal | 3% |
| Matières grasses (Fat) | <0.5 g | <1% |
| AG saturés (Saturated fatty acids) | <0.5 g | <1% |
| Glucides (Carbohydrates) | 10.5 g | 4% |
| Dont sucres (Sugars) | 8.49 g | 9% |
| Protéines (Proteins) | 1.1 g | 2% |
| Sel chlorure de sodium (Salt) | 0 g | 0% |

** Valeurs Nutritionnelles de Référence Journalière pour un adulte-type (8400 kJ - 2000 kcal). Les besoins individuels dépendent de l'âge, du sexe et de l'activité physique. (** Nutrient Reference Values by a day for a typical adult (8400 kJ - 2000 kcal). Individual needs depend of age, gender and physical activity.)



DESCOURS

Griotte Dénoyautée Surgelée Frozen Pitted Sourcherry CO FT 99502 G

Date d'application : 01/07/2022

Conseils d'utilisation (Usage tips) :

-Décongeler lentement les fruits au réfrigérateur puis utiliser-les comme un produit frais pour réaliser des gâteaux, crèmes, confitures, purées ou autres.

(Slowly thawed fruits in the refrigerator and use them as a fresh product to make cakes, creams, jams, purees or other)

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES (LOGISTICAL SPECIFICATIONS) :

| | Conditionnement (Packaging) | Dimensions (L x l x h) (Dimensions (l x w x h)) | Poids net (Net weight) | Poids brut (Gross weight) |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| U.V.C. (Customer sale packaging) : | Sachet polyéthylène (Polyethylene bag) | 320 mm x 210 mm | 1 kg | 1.01 kg |
| Carton (Carton) : | 5 U.V.C. | 392 mm x 292 mm x 120 mm | 5 kg | 5.465 kg |

| Palette (Pallet) : | Cartons/Couche (Cartons/Layer) | Couches/Palette (Layers/Pallet) | Cartons/Palette (Cartons/Pallet) | U.V.C. /Palette (U.V.C./Pallet) | Hauteur (avec palette) Height (with pallet) | Poids net (hors palette) (Net weight (without pallet)) | Poids brut (hors palette) (Gross weight (without pallet)) |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| | 8 | 13 | 104 | 520 | 1.78 m | 520 kg | 568 kg |

Marquage sachet (Marking bag) : Sur tous les emballages : le produit, le code produit Disgroup/P'tit Benoit, l'origine, le n° de lot, la D.D.M.
(Over all bag : the product, the code product Disgroup/P'tit Benoit, the origin, the batch number, the best before end).

Etiquetage cartons (Labels of cartons) : Sur tous les colis : le produit, le code produit Disgroup/P'tit Benoit, l'origine, le poids net, le n° de lot, la DDM (Date de Durabilité Minimale), la température de conservation, le code à barres GS1 128 avec AI (01)(15)(10), le code emballeur Descours.

(Over all packaging: the product, the code product Disgroup/P'tit Benoit, the origin, the net weight, the batch number, the best before end, the temperature of conservation, the GS1 128 barcode with AI(01)(15)(10), the packer code of Descours).

Palettisation/Transport (Pallets/Transport) : Sur palette filmée 80 x 120 EUR. A température dirigée < -18°C.

(On pallet covered with plastic film 80 x 120 EUR. Under controlled temperature < -18°C)