

 DESCOURS	Fruits Rouges Surgelés 5x1kg Frozen Red Fruits 5x1kg CO FT 99508 E Date d'application : 01/07/2022
---	--

Fiche technique d'achat (Purchase technical sheet)	AC FT : 0601, 0301,0405, 0705, 0504, 0104	Diffusion non contrôlée (Uncontrolled diffusion)
--	---	--

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (TECHNICAL REQUIREMENTS) :

Code article (Item code)	Marque (Brand)	Origines (Origins)	Nom botanique (Botanic name)	Code emb. (Packer code)	Code à barres EAN 13
FR51D 650019	P'TIT BENOIT DISGROUP	Pologne, Serbie/Croatie, Pologne, Chili/Serbie, Canada, Serbie (Poland, Serbia/Croatia, Poland, Chile/Serbia, Canada, Serbia)	Ribes rubrum, Prunus cerasus, Ribes nigrum, Rubus fruticosus, Vaccinium angustifolium, Rubus idaeus	07215	3 700 798 004 217 Code à barres EAN 14 13 700 798 004 214

Pays de récolte et de transformation (Countries of crop and transformation)	Pays d'élaboration (Country of conception)	Pays de conditionnement (Country of packaging)
Pologne, Serbie/Croatie, Pologne, Chili/Serbie, Canada, Serbie (Poland, Serbia/Croatia, Poland, Chile/Serbia, Canada, Serbia)	/	France (France)

Composition (Composition)	Variétés (Varieties)
Groseille 20%±2%, Griotte 20%±2%, Cassis 20%±2%, Mûre cultivée 20%±2%, Myrtille 10%±1%, Framboise 10%±1%, Redcurrant 20%±2%, Sourcherry 20%±2%, Blackcurrant 20%±2%, Blackberry 20%±2%, Blueberry 10%±1%, Raspberry 10%±1%.	Jonker/Junifer/Roland/Rondom : 20%, Oblacinska 20%, Tisel/Titania/Tryton/Ruben/Tiben/Jubilejnaja Kopania/Ben Lomond/Ben Gairn/Ben Alder/Ben Hope: 20%, Thornfree/Cherokee/Navajo : 20%, Fancy : 10%, Willamette : 10%

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 PHYSIQUES, CHIMIQUES ET ORGANOLEPTIQUES (PHYSICAL, CHEMICAL, SENSORY SPECIFICATIONS):

Critères	Valeurs et Tolérances*	Critères	Valeurs et Tolérances*
Ingrédients (Ingredients)	IQF, 100% fruits, cru (Raw)	Fruits tachés, déformés, moisiss., .. (Spoiled, deformed, mould fruits)	2% en nombre (In number)
Brix (20°C)	> 10,9	Fruits à maturité insuffisante (unripe fruits)	3% en nombre (In number)
pH indicatif (pH value)	3.1 ± 1	Impuretés végétales (Organics impurities)	<2/kg
Queue (Stems)	<5/kg	Noyaux ou éclats de noyaux (Nucleus or pieces of nucleus)	1/kg
Fruits cassés, fendus, moisiss., ... (Spoiled, splitted, mould fruits)	5% en nombre (In number)	Corps étrangers (Foreign bodies)	0

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

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 industrials).

* 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).

**DESCOURS**

Fruits Rouges Surgelés 5x1kg

Frozen Red Fruits 5x1kg

CO FT 99508 E

Date d'application : 01/07/2022

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE (AVERAGE NUTRITIONAL DECLARATION) :

	Pour 100g (Per 100g)	% VNR pour 100g** (% NRV per 100g)**
Energie kJ (Energy kJ)	263 kJ	
Energie kCal (Energy kCal)	63 kcal	3%
Matières grasses (Fat)	<0.5 g	<1%
AG saturés (Saturated fatty acids)	<0.5 g	<1%
Glucides (Carbohydrates)	9.8 g	4%
Dont sucres (Sugars)	6.9 g	8%
Protéines (Proteins)	1g	2%
Sel *(Salt *)	0 g	0%

* Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium. (* The salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium).

** 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.)

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 REQUIREMENTS) :

U.V.C. (Customer Sale Packaging) :	Conditionnement	Dimensions (L x l x h)	Poids net	Poids brut
	Sachet polyéthylène (Polythene liner)	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	Couche/ Palette	Carton/ Palette	U.V.C. / Palette	Hauteur (avec palette)	Poids net (Hors palette)	Poids brut (Hors palette)
	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 emballer 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)