

Code : **BIFB75**
Disgroup

Framboise Mecker Serbie calibrée 20-24mm
Raspberry Meeker calibrated 20-24mm from Serbia

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Framboise 100 % (Serbie)
Raspberry 100 % (Serbia)

Conditionné en Serbie
Packed in Serbia

Variétés des fruits / *Varieties of fruits* :

Mecker

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / *Brix (°)* : min. 7
pH / *pH* : 3 +/-0,5
Humidité / *Moisture* (%)* : non mesuré / *not measured*
Extrait sec / *Dry extract* (%)* : non mesuré / *not measured*

Valeur énergétique / <i>Energy</i>	35 Kcal	Glucides / <i>Carbohydrates</i>	6,5 g
	146 KJ	Sucres / <i>Sugars</i>	4,3 g
Matières grasses / <i>Fat</i>	<0,5 g	Fibres / <i>Diet fibers</i>	6,0 g
AG saturé / <i>Saturated fatty acid</i>	<0,1 g	Protéines / <i>Proteins</i>	1,2 g
AG Trans / <i>Trans fatty acid</i>	<0,5 g	Sel / <i>Salt</i>	<0,01 g
Cholesterol / <i>Cholesterol</i>	<2 mg	Sodium / <i>Sodium</i>	<5 mg
Vitamine D / <i>Vitamin D</i>	0 mcg	Potassium / <i>Potassium</i>	228 mg
Fer / <i>Iron</i>	1 mg	Calcium / <i>Calcium</i>	30 mg

*Valeurs indicatives pour 100 g / *Indicative values for 100 g*

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

Couleur et description / *Color and description*:

Rouge framboise / *Red raspberry*

Fruits entiers surgelés IQF. Calibre dominant : 20-24mm. / *Whole frozen IQF fruit. Dominant size : 20-24mm.*



ALLERGENES / ALLERGENS:

Ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011

Doesn't contain any allergens covered by the list of annex II of CE Regulation 1169/2011

OGM / GMO :

Ne contient pas d’organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Doesn't contain any genetically modified organisms (GMOs) in accordance with EC Regulation 1830/2003 and 1829/2003.

Ionisation / Ionizing treatment :

Conforme aux Directives Européennes 1992/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999.

Conforms to the European Directives 1992/2 / EC and 1999/3 / EC of 22 February 1999.

Pesticides et Métaux Lourds / Pesticides and Heavy metals :

Conforme à la réglementation Européenne N°396/2005 et N°2023/915.

Conforms to European regulation No. 396/2005 and No. 2023/915.

EMBALLAGES / PACKAGING :

Conforme au règlement CE 1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

Conforms to Regulation EC 1935/2004 and Regulation (EU) No. 10/2011.

QUALITE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL QUALITY

Germes Aerobies Mesophiles / <i>Total aerobic mesophilic count</i> (/g)	m ≤ 300 000	NF EN ISO 4833-1
Escherichia Coli / <i>Escherichia Coli</i> (/g)	m ≤ 10	NF ISO 16649-2
Salmonelle / <i>Salmonella</i> (/25g)	Absence	BKR 23/07-10/11
Listeria / <i>Listeria</i> (/25g)	Absence	BKR 23/02-11/02

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

▣ **200718/BIFB75XE44** - **Carton de 8 barquettes de 500 g / Box of 8 trays of 500 g**

Code douanier / *customs code* : 0811203100

EAN13 sous-emballage / *inner EAN13* : 3700798002800

Dimensions / Size : 379 x 247 x 143 mm - Poids brut / Gross weight : ~4,88 kg - Poids net / Net weight : 8 x 500 g = 4 kg

Palette <i>Pallet</i>	UV / Rang <i>Sales unit / Level</i>	Rangs / Palette <i>Levels / Pallet</i>	UV / Palette <i>Sales unit / Pallet</i>	Poids net / Palette <i>Net weight / Pallet</i>
80 x 120 cm	9	11	99	396 kg
100 x 120 cm				



CONSOMMATEURS / CONSUMERS

✓ convient/suitable ✗ ne convient pas/not suitable

- ✗ Casher / *Kosher*
- ✓ Végétariens / *Vegetarians*
- ✓ Allergiques / *Allergics**
- ✓ Végétaliens / *Vegans*

*Selon la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011
*Following the list of annex II of EC regulation 1169/2011

CONSEILS D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE

- Avant décongélation : la date de durabilité minimale (DDM) est de 24 mois à -18°C à partir de la date de fabrication.
- Manipuler à l'état surgelé.
- Après décongélation : conserver 2 à 3 jours si utilisation avec glaçage ou si le produit est incorporé. 1 jour si utilisation nature (sans enrobage ou protection). Ne pas recongeler un produit décongelé.
- Cru ou cuit, nature, sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées...

- Before thawing : the best before date is 24 months at -18°C from date of manufacture.
- Handle in the frozen state.
- After thawing : store 2 to 3 days if used with glazing or if the product is incorporated. 1 day for plain use or non protected. Do not refreeze once thawed.
- Raw or cooked, plain, sorbets, mousses, entremets, coulis, fresh or frozen pastries...

- Plus d'idées sur www.sicol.fr rubrique "Le coin des chefs" -
- More ideas on www.sicol.com tab "Chef corner" -

DIFFUSION NON CONTROLEE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	11-Disgroup	Création :	11/08/2014	Mise à jour :	30/01/2024
Rédactrice / Edited by		Vérificateur / Verified by		Approbateur / Approved by	
Anaïs GREFFET		Lucas PINGAULT		Aurélié PROST	