

Dénomination de vente	Brocolis fleurettes surgelés IQF
Nom latin	Brassica oleracea
Origine	Espagne, Portugal, Pologne
Calibre	Fleurette : 40-60 mm
Composition	100% brocoli
Process :	

Lavage			Blanchiment			Surgélation			Conditionnement								
Caractéristiques Physico-Chimiques												Caractéristiques Bactériologiques					
Critères			Normes			Tolérances			Germes			Cible			Tolérances		
Matière sèche			8-9 %			6-10 %			Flore totale			< 500 000/g			< 1 500 000/g		
Diamètre 40<x<60 mm*			>85 %			>80 %			E.coli			< 10/g			< 100/g		
Fleurettes avec taches			<2 pièces/kg			<5 pièces/kg			Levures			< 1 000/g			< 3 000/g		
Fleurettes jaunes			<10 %			<15 %			Moisissures			< 500/g			< 1 500/g		
Fleurettes ouvertes-non compactes			<8 %			<10 %			S. aureus			< 100/g			< 1 000/g		
Pédoncules libres			<2pièces/kg			<5pièces/kg			Listéria monocytogenes			Absence/25g			< 100/g		
Défaut de parage**			<3%			<4%			Salmonelle			Absence/25g			Absence/25g		
Matières végétales étrangères			<1pièce/kg			<2 pièces/kg											

*Mesuré sur le plus petit côté de la fleurette.

**Défaut de parage : Pédoncule de plus de 1cm sous le point d'insertion des ramifications, on pèse les morceaux qui dépassent de plus de 1cm du point

Conformité garantie sur la base des résultats d'analyses issus du plan de contrôles réalisé sous la responsabilité de l'usine de fabrication.

Caractéristiques Organoleptiques	
	Couleur/aspect : verte caractéristique du Brocoli, Fleurettes
	Odeur : Caractéristique du brocoli
	Goût/texture : Caractéristique du brocoli

Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Source : Table Ciqual 2016 Brocoli, surgelé, cru	
Energie	114kJ / 27 kcal
Matières grasses (g)	<0.5
Dont acides gras saturés (g)	<0.1
Glucides (g)	1.7
Dont sucres (g)	1.2
Protéines (g)	2.8
Fibres (g)	2.8
Sel(g)	0.05

Informations allergènes et dérivés															
Contient allergènes et dérivés :	Céréales	Crustacés	Œuf	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfite	Lupin	Mollusques	
	Dans produits	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Présence sur site	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	
Risque de contamination croisée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	

Conditionnement		
Codes Articles	Poids UVC	Cartons/palette
LBC 31002	Carton de 4x 2.5kg	-
LBC 10002	Carton de 1x10kg	-

Conservation		
DDM totale	DDM garantie	Conservation
24 mois	12 mois	-18°C
Ne jamais recongeler un produit décongelé		

Garanties
Produit non soumis à étiquetage sur les OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.
Ne contient ni additifs ni enzymes.
Produit n'ayant subi aucun traitement ionisant et ne contenant aucun produit ionisé.
Pesticides et métaux lourds : Normes européennes en vigueur.
Détecteur métallique :
400g-2.5kg : Fe : 3.0 mm ; Non-Fe : 3.18 mm ; Inox : 3 mm
10kg-25kg : Fe : 2.5mm ; Non-Fe : 3.0mm ; Inox : 3mm

