

**DESCOURS**

Fraise Equeutée Surgelée 5x1kg

Frozen Strawberry without stem 5x1 kg

CO FT 0104 M

Date d'application : 01/10/2021

Fiche technique d'achat (Purchase technical sheet)

AC FT 0204 / 0203

Diffusion non contrôlée (Uncontrolled diffusion)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES (TECHNICAL REQUIREMENTS) :

Code article (Item code)	Marque (Brand)	Variété (Variety)	Origines (Origins)	Nom botanique (Botanic name)	Code emb. (Packer code)	Code à barres EAN 13	
FRAI51	ROGER DESCOURS	Senga	Pologne, Serbie (Poland, Serbia)	Fragaria spp	07215	3 465 410 001 042	
		Camarossa	Code à barres EAN 14				
			13 465 410 001 049				
			Code à barres EAN 14 Palette				
			43 465 410 001 040				

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, Albanie, Egypte (Poland, Serbia, Albania, Egypt)	/	France (France)

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 (Tests)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)	Critères (Tests)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)
Ingrédients (Ingredients)	100% fraise (100% strawberry)	Impuretés végétales <5mm (Organics impurities <5mm)	Max. 1/kg
Aspect (Aspect)	IQF, cru (raw)	Fruits tachés, moisiss, brûlés (Spoiled, mouldy and burnt fruits)	Max. 1/kg
Couleur (Color)	Rouge clair à rouge foncé (Clear red to dark red)	Fruits à maturité insuffisante (Unripe fruits)	Max. 1/kg
Brix (20°C)	> 6	Corps étrangers (Foreign bodies)	0
pH indicatif (pH value)	3.7 ±0.5		
Calibre (Calibre)	25mm à 45 mm		

* 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*
Moississures (Molds)	< 5 000 UFC/g *	Flore lactique (Lactic flora)	< 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.

Un étiquetage selon les Règlements 1829/2003 et 1830/2003 n'est pas nécessaire.

(The product does not come from Genetically Modified Organism. It is not produced from/with GMO. A labelling according to the Regulations 1829/2003 and 1830/2003 is not necessary).

Allergènes (Allergens) : Au mieux de notre connaissance, ce produit, conforme à la directive 2007/68/CE, est sans allergènes alimentaires.
(To the best of our knowledge, this product, in accordance with the directive 2007/68/EC, 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**

Fraise Equeutée Surgelée 5x1kg

Frozen Strawberry without stem 5x1 kg

CO FT 0104 M

Date d'application : 01/10/2021

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE MOYENNE (AVERAGE NUTRITIONAL DECLARATION) :

Déclaration nutritionnelle en g: (indicatives pour 100 g) (Nutritional declaration in g (indicative for 100 g)) (a)			
Energie kJ (<i>Energy kJ</i>)	106	Sucres (<i>Sugars</i>)	4.1 g
Energie kCal (<i>Energy kCal</i>)	25	Fibres alimentaires (<i>Fibers</i>)	1.87 g
Matières grasses (<i>Fat</i>)	0.26 g	Protéines (<i>Proteins</i>)	0.8 g
AG saturés (<i>Saturated fatty acids</i>)	0.05 g	Sodium naturellement présent (<i>Sodium naturally present</i>)	0.003 g
Glucides (<i>Carbohydrates</i>)	4.1 g	Equivalent sel (<i>Equivalent salt</i>)	0.0067 g

(a) Source des données = Table de composition nutritionnelle CIQUAL 2016 : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de cultures, ... (Source = Table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013: the values are to consider as orders of height, susceptible to vary according to the varieties, the season, the degree of maturity, the conditions of cultures...)

Conseils d'utilisation (Usage tips) :

Décongeler lentement au réfrigérateur, puis utiliser comme des fruits frais.
(Thaw slowly in the refrigerator, then use as fresh fruit.)

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES (LOGISTICAL REQUIREMENTS) :

U.V.C. (<i>Customer Sale Packaging</i>) :	Conditionnement	Dimensions (L x l x h)	Poids net	Poids brut
	Sachet polyéthylène (<i>Polythene liner</i>)	320 mm × 210 mm	1 kg	1.01 kg
Carton (<i>Carton</i>) :	5 U.V.C.	390 mm × 287 mm × 130 mm	5 kg	5.465 kg

Palette (<i>Pallet</i>) :	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	1.90 m	520 kg	567 kg

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

Etiquetage cartons (Labels of cartons) : Sur tous les colis : le produit, 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 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 name 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.*)