

	AUBERGINES TRANCHES GRILLEES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 18/10/2022	Ref : CLI-2121001-D

Désignation: Aubergines tranches grillées surgelées IQF, *Solanum melongena* L.

Origine(s) : Italie

Description: Les aubergines sont préparées à partir de matière première saine et dépourvue de dommages dus aux insectes, maladies ou autres. Les aubergines sont lavées, triées, coupées en tranches puis grillées avant d'être surgelées.

Mode de Aliments à consommer après cuisson.

préparation **Au four micro-ondes :** placer le produit dans un récipient adapté au micro-onde et chauffer environ 5 minutes à 900 W.

A la poêle : Laisse chauffer pendant environ 3 minutes de chaque côté.

Au four : Préchauffer le four à 200°C et faites chauffer la quantité désirée pendant environ 6 minutes.

Caracteristiques physiques et organoleptiques :

Aspect : Du beige au brun avec des marques de grillé.

Odeur : Agréable, typique des aubergines grillées, sans odeur anormale.

Saveur : Agréable, typique des aubergines grillées, sans saveur anormale.

Texture : Ferme.

Ingrédient(s) : Aubergines 100%

Dimension : Tranches de longueur 9.5 -18.2 cm / Epaisseur 4 - 8 mm



Défauts et tolérances :

Pièce brûlées (>50% surface) :	3 pièces max	Longueur tranche > 18.2 cm :	Absence
Larve et parasite :	Absence	Longueur tranche 4 – 9.5 cm :	24 % max
Graines :	Présence naturelle	Longueur tranche < 4 cm :	1 % max
Matière étrangère :	Absence	Présence de calotte :	4 pièces max

Caractéristiques microbiologiques (ufc/g) :

	Méthode d'analyse	m	M	Critères
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	Non détecté /25g	< 10	Sécurité
Salmonella	ISO 6579	Non détecté /25g		
Flore mésophile totale (30°C)	ISO 4833-1	< 500 000	< 1 500 000	Hygiène
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 10	< 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	< 100	< 1 000	

Critères recommandés par la FCD, 5.3– révision du 17/12/2021, en conformité avec la Rég. CE 2073/2005 et ses modifications.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Energie kJ	Energie kcal	Matières Grasses	dont AG saturés	Glucides	dont sucres	Fibres aliment.	Protéines	Sel
g/100g	180	43	0.4	<0.1	6.0	5.5	3.9	1.9	0.02
%AR/100g	2%	2%	1%	< 1%	2%	6%	-	4%	< 1%
AR*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Données bibliographiques

*Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

	AUBERGINES TRANCHES GRILLEES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 18/10/2022	Ref : CLI-2121001-D

Caractéristiques réglementaires :

<u>Phytoproducts :</u>	En conformité avec les règlements CE 396/2005 et ses modifications
<u>Métaux lourds :</u>	En conformité avec la Rég. UE 2021/1317 (plomb) et 2021/1323 (cadmium) et ses modifications
<u>Eau de traitement :</u>	Produit lavé avec une eau en conformité avec la Rég. CE 98/83 et ses modifications ainsi que l'Arrêté National du 11 Janvier 2007 et ses modifications.
<u>O.G.M. :</u>	Produit non soumis à l'étiquetage sur les OGM d'après la Rég. CE 1829/2003 et 1830/2003.
<u>Additifs :</u>	Produit sans additifs, en conformité avec la Rég. CE 1333/2008 et ses modifications.
<u>Auxiliaires technologiques :</u>	En conformité avec l'Arrêté National du 19 Octobre 2006 et ses modifications.
<u>Ionisation :</u>	Produit non traité par ionisation, en conformité avec la Rég. CE 1999/2 et ses modifications.

Allergènes (selon CE 1169/2011 – Annexe II) :

Présence possible de traces* (contamination croisée)				
Le produit contient	Oui	Non	Oui	Non
Céréales contenant du gluten et dérivés		X		X
Crustacés et produits à base de crustacés		X		X
Œufs et produits à base d'œufs		X		X
Poissons et produits à base de poissons		X		X
Arachides et produits à base d'arachides.		X		X
Soja et produits à base de soja		X		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X		X
Fruits à coque** et produits dérivés		X		X
Céleri et produits à base de céleri.		X		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X		X
Anhydride sulfureux et sulfites (concentrations > 10 mg/kg exprimés en SO ₂ dans le produit fini)		X		X
Lupin et produits à base de lupin.		X		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X		X
* substance résiduelle > 1mg/kg dans le produit fini				
** amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)				

Conservation et conditionnements :

<u>Conservation :</u>	Produit surgelé, à conserver à -18°C - Ne jamais recongeler un produit décongelé
<u>Température de transport :</u>	-18°C
<u>D.D.M. :</u>	30 mois

<u>Poids net :</u>	6 x 600g	5 x 1 kg	5 x 1 kg Quality	
<u>EAN :</u>	3421112162351-	3421114114471-	3554983011319	
<u>Palettisation** :</u>	81 colis (9 couches)	72 colis (9 couches)	64 colis	
Tous nos emballages sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les législations Françaises et Européennes.				
*Des solutions de conditionnements optionnels peuvent être discutées.				
** Palette Europe (80x120cm)				

	GRILLED EGGPLANT SLICES	TECHNICAL SHEET	
		Review of the : 18/10/2022	Ref : CLI-2121001-D

Designation: IQF frozen grilled eggplant slices, *Solanum melongena* L.

Origine(s) : Italy

Description: The eggplants are prepared from healthy raw material that is free of insect, disease or other damage. The eggplants are washed, sorted, sliced and grilled before being frozen.

Method of preparation Food to be consumed after cooking.

In the microwave oven: place the product in a container suitable for the microwave and heat for about 5 minutes at 900 W.

In the frying pan: let it heat for about 3 minutes on each side.

In the oven: Preheat the oven to 200°C and heat the desired amount for about 6 minutes.

Physical and organoleptic characteristics :

Aspect : Beige to brown with roasted marks.

Smell : Pleasant, typical of grilled eggplants, without abnormal smell.

Taste : Pleasant, typical of grilled eggplants, without abnormal flavor.

Texture : Firm.

Ingredient(s) : Eggplant 100%

Size : Slices length 9.5 -18.2 cm / Thickness 4 -8 mm



Defects and tolerances:

Burnt piece (>50% surface) :	3 pieces max	Slice length > 18.2 cm :	Absence
Larva and parasite :	Absence	Slice length 4 – 9.5 cm :	24 % max
Seeds :	Natural presence	Slice length < 4 cm :	1 % max
Foreign matter :	Absence	Presence of cap :	4 pieces max

Microbiological characteristics (cfu/g) :

	Method of analysis	m	M	Criteria
Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1, 2	Not detected /25g	< 10	Security
Salmonella	ISO 6579	Not detected /25g		
Total mesophilic flora (30°C)	ISO 4833-1	< 500 000	< 1 500 000	Hygiene
Escherichia coli	ISO 16649-2	< 10	< 100	
Bacillus cereus	ISO 7932	< 100	< 1 000	

Criteria recommended by the FCD, 5.3- revision of 17/12/2021, in compliance with the EC Regulation 2073/2005 and its amendments.

Average nutritional values :

	Energy kJ	Energy kcal	Fatty acids	of which saturate d fats	Carbohy drates	of which sugars	Dietary fibre	Proteins	Salt
g/100g	180	43	0.4	<0.1	6.0	5.5	3.9	1.9	0.02
%RI/100g	2%	2%	1%	< 1%	2%	6%	-	4%	< 1%
RI*	8400	2000	70	20	260	90	-	50	6

Source(s) Bibliographic data

*Reference intake for a typical adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	AUBERGINES TRANCHES GRILLEES	FICHE TECHNIQUE	
		Révision du : 18/10/2022	Ref : CLI-2121001-D

Regulatory characteristics :

Phytosanitary :	In compliance with EC Regulation 1881/2006 and its amendments.
Heavy metals :	Product washed with water in accordance with EC Regulation 98/83 and its amendments and the National Order of 11 January 2007 and its amendments.
Process water :	Product not subject to GMO labelling according to EC Reg. 1829/2003 and 1830/2003.
O.G.M. :	Product without additives, in compliance with EC Regulation 1333/2008 and its amendments.
Additives :	In compliance with the National Order of 19 October 2006 and its amendments.
Processing aids :	Non-ionised product, in compliance with EC Regulation 1999/2 and its amendments.
Ionization :	In accordance with EC Regulation 396/2005 and its amendments.

Allergens (according to EC 1169/2011 - Annex II) :

Possible presence of traces* (cross contamination)				
The product contains	Yes	No	Yes	No
Cereals containing gluten and gluten derivatives		X		X
Shellfish and shellfish products		X		X
Eggs and egg products		X		X
Fish and fish products		X		X
Peanuts and peanut products.		X		X
Soya and soya products		X		X
Milk and milk products (including lactose)		X		X
Nuts** and nut products		X		X
Celery and celery products.		X		X
Mustard and mustard products.		X		X
Sesame seeds and sesame seed products.		X		X
Sulphur dioxide and sulphites (concentrations > 10 mg/kg expressed as SO2 in the finished product)		X		X
Lupin and lupin products.		X		X
Molluscs and mollusc products.		X		X
* residual substance > 1mg/kg in the finished product				
** almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), Macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia)				

Storage and packaging :

Conservation : frozen product, store at -18°C - Never refreeze a thawed product
Transport temperature : -18°C D.M.D. : 30 months

Net weight:	6 x 600g	5 x 1 kg	5 x 1 kg Quality	
EAN :	3421112162351-	3421114114471-	3554983011319	
Palletization ** :	81 packages (9 layers)	72 packages (9 layers)	64 packages	

All our packaging is suitable for food contact, in accordance with French and European legislation.

* Optional packaging solutions can be discussed.

** Europe pallet (80x120cm)