

 DESCOURS	Tranches de Kiwi Surgelées 5x1kg Frozen Slices Kiwi 5x1kg CO FT 0118 J Date d'application : 23/10/2019
---	--

Fiche technique d'achat (Purchase technical sheet)	AC FT 1201	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
TKIWI51	ROGER DESCOURS	Hayward	Chili (Chile)	Actinidia deliciosa syn. A. chinensis	07215	3 465 410 001 189
						Code à barres EAN 14
						13 465 410 001 186
						Code à barres EAN 14 Palette
						43 465 410 001 187

Pays de récolte et de transformation (Countries of crop and transformation)	Pays d'élaboration (Country of conception)	Pays de conditionnement (Country of packaging)
Chili (Chile)	/	France (France)

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% Kiwi	Longueur : selon forme originale du kiwi (Length : Due original form of kiwi)	35-55 mm ± 5%
Aspect (Aspect)	IQF, cru (Raw)		
Couleur (Color)	Vert clair à vert (Clear green to green)	3-5 Tranches collées (3-5 blocked slices)	<5% en poids (in weight)
Saveur & texture (Flavour & texture)	Sucré légèrement acide. Saveur typique pour kiwi frais. Texture douce et homogène. Absence de saveurs ou parfums artificiels. (Sweet slightly acid. Typical flavour for fresh kiwi. Texture soft and homogeneous. Free from artificial flavours or scents)	Tranches cassées (Broken Slice)	< 4 % en nombre (in number)
		Pédoncles/queues (Peduncles/stem)	< 2 /kg
Brix (20 °C)	>8	Reste de peau (Remaining Skin)	< 1 tranche avec un résidu de peau > 5 mm/ sachet (1 slice with a residue of skin > 5 mm / bag)
pH indicatif (pH value)	2,9 - 4,2		
Epaisseur (Thickness)	5 - 7 mm ± 5% ou 10 mm ou Selon contrat (Or As per contract)	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).

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 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 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) : Ce produit, conforme à la Règlementation 1169/2011 et amendements suivants, est sans allergènes alimentaires
(This product, in accordance with the regulation 1169/2011 and following amendments, 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	Tranches de Kiwi Surgelées 5x1kg Frozen Slices Kiwi 5x1kg CO FT 0118 J Date d'application : 23/10/2019
--	--

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE (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>)	224	Glucides (<i>Carbohydrates</i>)	9.4 g
Energie kCal (<i>Energy kCal</i>)	53	Sucres (<i>Sugars</i>)	9.1 g
Matières grasses (<i>Fat</i>)	0.7 g	Protéines (<i>Proteins</i>)	1.1 g
AG saturés (<i>Saturated fatty acids</i>)	<0.5 g	Sel naturel (<i>Natural salt</i>)	0 g

Source des données « Table de composition nutritionnelle des aliments CIQUAL » : 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 nutritional of foods CIQUAL" : 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 SPECIFICATIONS) :

	Conditionnement (<i>Packaging</i>)	Dimensions (L x l x h) (<i>Dimensions (l x w x h)</i>)	Poids net (<i>Net weight</i>)	Poids brut (<i>Gross weight</i>)
<u>U.V.C. (Customer sale packaging) :</u>	Sachet polyéthylène (<i>Polyethylene bag</i>)	320 mm x 210 mm	1 kg	1.01 kg
<u>Carton (Carton) :</u>	5 U.V.C.	392 mm x 292 mm x 120 mm	5 kg	5.465 kg

<u>Palette (Pallet) :</u>	Cartons/Couche (<i>Cartons/Layer</i>)	Couches/Palette (<i>Layers/Pallet</i>)	Cartons/Palette (<i>Cartons/Pallet</i>)	U.V.C. /Palette (<i>U.V.C./Pallet</i>)	Hauteur (avec palette) (<i>Height (with pallet)</i>)	Poids net (hors palette) (<i>Net weight (without pallet)</i>)	Poids brut (hors palette) (<i>Gross weight (without pallet)</i>)
	8	13	104	520	1.78 m	520 kg	568 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.*)