

## Fiche Technique

**Produit:**  
**Griotte Lutowka**

**Material:**  
**04000212**

**Mis à jour:**  
**07/04/2016**

**Pages:**  
**1/3**

### I. Conditions Générales

- \* Les produits livrés sont fabriqués, emballés et transportés selon les "Bonnes Pratiques d'Agricole" - Good Agricultural Practices (GAP) et les "Bonnes Pratiques de Fabrication" - Good Manufacturing Practices (GMP). Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures HACCP sont implémentées.
- \* Le producteur doit définir clairement sa politique de qualité et le système de qualité doit être documenté et de préférence certifié par un organisme tiers accrédité selon GFSI approuvé normes de sécurité des aliments (FSSC22000; ISO22000; IFS, BRC; SQF; Primus GFS).
- \* Tous les produits sont conformes à la législation de l'UE.
- \* Les produits ne contiennent pas de matières premières d'origine génétiquement modifiées - sans OGM conforme aux directives 1829/2003/CE (étiquetage) et 1830/2003/CE (traçabilité) du 22/09/2003/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les produits sont exempts de corps étrangers et sont soumis au détecteur de métal.
- \* Les produits ne sont soumis à aucun type de rayonnement. Les produits ne sont pas contaminés, selon la directive 616/2000/CE et à tout amendement y afférent.
- \* La sécurité alimentaire et la traçabilité des produits sont conformes à la directive 178/2002/CE et 852/2004/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les résidus de pesticides sont conformes à la directive 396/2005/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les métaux lourds sont conformes à la législation 1881/2006/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les allergènes sont conformes au directive 1169/2011/CE et à tout amendement y afférent. Aucune déclaration n'est requise. Les allergènes principaux ne sont pas présents dans les produits. Autres allergènes mineurs: fructose et saccharose naturelle du fruit.
- \* L'étiquetage pour produits alimentaires est conforme au directive 1169/2011/CE et tout amendement y afférent.
- \* Produits sont emballés dans un matériau de contact conform à la directive 1935/2004/CE et à tout amendement y afférent.

### II. Description générale du produit

Le produit Griotte Lutowka est équeuté, dénoyauté et surgelé séparément.

Le produit est fabriqué à partir de fruits sains et mûrs, non fermentés

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): rouge a rouge foncé

Goût : plein naturel et caractéristique pour le fruit. Pas d'aromes supplémentaires.

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

### III. Composition

100,00% Griotte Lutowka

Origine: PL

Nom latin

Prunus cerasus

Variété

Lutowka

### IV. Propriétés physico-chimiques

|                                    |     |            |
|------------------------------------|-----|------------|
| Brix                               | °BX | 10,0 min.  |
| pH                                 | pH  | 3,2 +/-0,4 |
| Perte de jus à la décongélation    | M%  | 40,0 max.  |
| Fruits déformés, avariés           | M%  | 5,0 max.   |
| Fruits desséchés, flétris          | M%  | 2,0 max.   |
| Fruits avec jus gelé à l'extérieur | M%  | 15,0 max.  |
| Tâches noires ou brunes / kg       | PC  | 2 max.     |
| Fruits moisiss / kg                | PC  | 1 max.     |
| Fruits pourris / kg                | M%  | 1,0 max.   |
| Fruits brisés                      | M%  | 2,0 max.   |

## Fiche Technique

**Produit:**  
**Griotte Lutowka**

**Produit:**  
**04000212**

**Mis à jour:**  
**07/04/2016**

**Pages:**  
**2/3**

|                                          |    |          |
|------------------------------------------|----|----------|
| Fruits blets                             | M% | 3,0 max. |
| Fruits non mûrs (verts/blancs)           | M% | 0,1 max. |
| Fruits légèrement immatures (pâles)      | M% | 5,0 max. |
| Clusters > 2 pcs                         | M% | 1,0 max. |
| Noyaux entiers / kg                      | PC | 0,3 max. |
| Fragments de noyaux /100 kg              | PC | 1 max.   |
| Ver / kg                                 | PC | 1 max.   |
| Frag.de feuilles >3mm <10 mm / 10 kg     | PC | 5 max.   |
| Queues > 3 mm < 10 mm / 10 kg            | PC | 2 max.   |
| Corps étrangers très dangereux           | PC | 0        |
| FM: Corps étrangers non dangereux/100 kg | PC | 1 max.   |
| FM: Corps étrangers vég.exogènes/100 kg  | PC | 1 max.   |
| FM: Insect et autre pestiférés           | PC | 0        |
| FM:Insectes difficil.délectable /1000 kg | PC | 1 max.   |

### V. Propriétés bactériologiques /g

|                            |     | <b>Norme</b> | <b>Tolérance</b> |
|----------------------------|-----|--------------|------------------|
| Germes totaux (/g)         | cfu | 100000 max.  | 1000000 max.     |
| Levures (/g)               | cfu | 5000 max.    | 50000 max.       |
| Moisissures (/g)           | cfu | 5000 max.    | 50000 max.       |
| Entérobactéries (/g)       | cfu | 1000 max.    | 10000 max.       |
| E.Coli (/g)                | cfu | 10 max.      | 100 max.         |
| Staphylococcus aureus (/g) | cfu | 100 max.     | 1000 max.        |
| Salmonelle (/25g)          | cfu | 0            | 0                |
| Listéria M. (/25g)         | cfu | 0            | 0                |
| B.Cereus (/g)              | cfu | 100 max.     | 100 max.         |

### VI. Valeurs nutritionnelles / déclaration par 100g (calculée)

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Energie (kJ/kcal)            | 210/50 |
| Matières grasses (g)         | 0,50   |
| dont acides gras saturés (g) | 0,01   |
| Glucides (g)                 | 9,90   |
| dont sucres (g)              | 9,60   |
| Fibres alimentaires (g)      | 1,00   |
| Protéines (g)                | 0,90   |
| Sel (g)                      | <0,01  |

### VII. Exigences de conditionnement / conditions de stockage

|                                                          |     |        |
|----------------------------------------------------------|-----|--------|
| Durée de conservation du produit:                        | 730 | jours  |
| Minimum durée de conservation du produit à la livraison: | 180 | jours  |
| Durée de conservation des fruits décongelés :            | 24  | heures |
| Durée de conservation de la purée fraîche ou décongelée: | 14  | jours  |
| <b>Ne recongelez jamais les fruits décongelés.</b>       |     |        |



## Fiche Technique

**Produit:**  
**Griotte Lutowka**

**Produit:**  
**04000212**

**Mis à jour:**  
**07/04/2016**

**Pages:**  
**3/3**

Température du produit congelé à la livraison et pendant le stockage: max. -18 °C +/- 3 °C  
Température de conservation des produits décongelés : 4°C to max 10°C  
Température des produits frais et aseptique à la livraison et pendant le stockage: 4°C to max 10°C

Informations sur l'emballage:

- Désignation du produit/code du produit
- Poids net
- Numéro du lot
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Conditions de stockage

|                         |                                             |
|-------------------------|---------------------------------------------|
| Packing                 | 4 X 2,5 KG                                  |
| Description d'emballage | Sacs Dira (PE) dans carton                  |
| EAN13                   | 5410302002124                               |
| EAN128                  | (01)15410302002121                          |
| Palletisation standard  | 9 carton x 7 couches = 63 carton = 630,0 KG |

Remarque: Cette spécification du produit est assujettie à la saison et à la récolte.

**DIRAFROST F.F.I. nv**  
**Klaverbladstraat 11**  
**B-3560 LUMMEN**  
**BE 0432 893 182**