

Fiche Technique

Produit:
Rhubarbe rouge**Material:**
04900622**Mis à jour:**
02/06/2022**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; 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.
- * La microbiologie est conforme au directive 2073/2005/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 Rhubarbe rouge est lavé, trié, coupé et surgelé séparément.

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

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): rouge - vert

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

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

III. Composition

100,00% Rhubarbe

Origine: PL

Nom latin

Rheum rhabarbarum

Variété

Malinowa,...

IV. Propriétés physico-chimiques

Brix	°BX	3,0 min.
pH	pH	3,0 +/- 0,3
Perte de jus à la décongélation	M%	25,0 max.
Fruits déformés, avariés	M%	5,0 max.
Fruits desséchés, flétris	M%	2,0 max.
Fruits avec jus gelé à l'extérieur	M%	1,0 max.
Tâches noires ou brunes / kg	PC	2 max.
Fruits moisiss / kg	PC	1 max.
Fruits pourris / kg	M%	1,0 max.

Fiche Technique

Produit: Rhubarbe rouge	Produit: 04900622	Mis à jour: 02/06/2022	Pages: 2/3
--	------------------------------------	---	-----------------------------

Fruits brisés	M%	2,0 max.
Fruits blets	M%	3,0 max.
Fruits non mûrs (verts/blancs)	M%	0,1 max.
Fruits légèrement immatures (pâles)	M%	15,0 max.
Clusters > 2 pcs	M%	1,0 max.
Fragments de feuilles (/10 kg)	PC	5 max.
Corps étrangers très dangereux	PC	0
Corps étrangers non dangereux/100 kg	PC	1 max.
Corps étrangers vég.exogènes/100 kg	PC	1 max.
Insect et autre pestiférés	PC	0
Insectes difficil.délectable /1000kg	PC	1 max.

V. Propriétés bactériologiques /g

		Norme	Tolérance
Germes totaux (/g)	cfu	100000 max.	1000000 max.
Levures (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
Moisissures (/g)	cfu	5000 max.	50000 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

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

Energie (kJ/kcal)	82/18
Matières grasses (g)	0,14
dont acides gras saturés (g)	0,03
Glucides (g)	1,40
dont sucres (g)	1,30
Fibres alimentaires (g)	3,20
Protéines (g)	0,60
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

Ne recongelez jamais les fruits décongelés.

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



Fiche Technique

Produit:
Rhubarbe rouge

Produit:
04900622

Mis à jour:
02/06/2022

Pages:
3/3

- 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	5410302006221
EAN128	(01)15410302006228
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