

<b>Fraise Entière IQF Bio Equeutée</b>	
<b>Fiche Technique</b>	<b>FR-B-E-I-MA-M-m</b>
Date de création : 23/02/2011	Date de révision : 01/08/2022

## Entière IQF Bio Equeutée



### **CARACTERISTIQUES PRODUITS (PRODUCT SPECIFICATIONS) :**

Description ( <i>Description</i> ) :	Fraise Entière IQF Biologique Equeutée ( <i>Whole Hulled IQF Organic Strawberry</i> )
Origine ( <i>Origin</i> ) :	Maroc ( <i>Morocco</i> )
Variété ( <i>Variety</i> ) :	Type "Camarosa", Florida, Fortuna, Insper, Nabilla, Sabrina, San Andreas, Victory ( <i>"Camarosa" type, Florida, Fortuna, Insper, Nabilla, Sabrina, San Andreas, Victory</i> )
Nom botanique ( <i>Botanical name</i> ) :	Fragaria x Ananassa
Conservation ( <i>Preservation</i> ) :	Stockage < -18°C ( <i>Storage &lt; -18°C/&lt;0°F</i> )
D.L.U.O ( <i>Best Before Date</i> ) :	24 mois après date de congélation ( <i>24 months after freezing date</i> )
O.G.M. ( <i>G.M.O.</i> ) :	Le produit n'est pas issu d'Organisme Génétiquement Modifié. ( <i>The product does not come from Genetically Modified Organism</i> ).
Ionisation ( <i>Ionization</i> ) :	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant. ( <i>The product has not undergone any ionizing treatment</i> ).
Pesticides & Métaux lourds : ( <i>Pesticides &amp; Heavy Metal</i> )	Le produit est conforme à la réglementation Européenne et Française. ( <i>The product conforms with the European and French regulation</i> )
Allergène ( <i>Allergen</i> ) :	Le produit, conforme à la réglementation Européenne, ne contient pas d'allergène alimentaire ( <i>The product in compliance with the European regulation, does not contain food allergen</i> )

### **INGREDIENTS (INGREDIENTS) :**

Ingrédients ( <i>Ingredient</i> )	%
Fraise ( <i>Strawberry</i> )	100

### **CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS) :**

Critères ( <i>Criteria</i> )	Valeurs et Tolérances ( <i>Values and Tolerances</i> )	Critères ( <i>Criteria</i> )	Valeurs et Tolérances ( <i>Values and Tolerances</i> )
Micro-organismes Aerobies ( <i>aerobic microorganisms</i> )	<50 000 ufc/g (<50 000 cfu/g)	Enterobactérie ( <i>Enterobacteriaceae</i> )	<100 ufc/g (<100 cfu/g)
Levures ( <i>Yeast</i> )	<5 000 ufc/g (<5 000 cfu/g)	Escherichia coli ( <i>Escherichia coli</i> )	<10 ufc/g (<10 cfu/g)
Moisissures ( <i>Mold</i> )	<5 000 ufc/g (<5 000 cfu/g)	Salmonelles ( <i>Salmonella</i> )	Absence/25g (None/25g)
Coliformes ( <i>Coliforms</i> )	<100 ufc/g (<100 cfu/g)	Listeria ( <i>Listeria</i> )	Absence/25g (None/25g)

**Fraise Entière IQF Bio Equeutée****CARACTERISTIQUES TECHNIQUES  
(TECHNICAL SPECIFICATIONS) :**

Critères (Criteria)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)
Présentation (Presentation)	Entière / Equeutée / IQF (Whole / Hulled / IQF)
Couleurs (Colour)	Rouge (Red)
Goût (taste)	Caractéristique du fruit (Typical of the fruit)
Calibre (Grade)	Non calibré (Ungraded)
Brix (20 °C) (Brix)	6.5 à 9.5 (6.5 to 9.5)
pH (pH)	3.3 à 4.3 (3.3 à 4.3)
Traitement (Treatments)	lavage à l'eau (Washing in water)

Fiche Technique		FR-B-E-I-MA-M-m	
Date de création : 23/02/2011		Date de révision : 01/08/2022	
Critères (Criteria)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)	Critères (Criteria)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)
Fruits pas assez mûrs (Not mature enough fruit)	< 5 % en poids (< 5 % in weight)	Fruits trop mûrs (Overripe fruit)	< 5 % en poids (< 5 % in weight)
Fruits tachés (Stained fruit)	< 5 % en poids (< 5 % in weight)	Queues & morceaux de queue (Stalks & pieces of stalk)	< 10 / 20 kg
		Morceaux de feuilles (Bits of leaves)	< 10 / 20 kg
		Autres impuretés végétales (Others plant impurities)	< 10 / 20 kg
		Impuretés non végétales (1) (Non organic impurities) (1)	Absence (None)
<b>Produit issu de l'agriculture Biologique (Organic product)</b>			

(1) Verre, agrafes, morceaux de métal, cailloux, morceaux de bois, etc ... (Glass, clips, metal pieces, stones, wood pieces...)

**CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (NUTRITIONAL REQUIREMENTS) :**

Valeurs moyennes pour 100 g

Critères (Criteria)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)
<b>Energie</b> (Calories)	38.6 Kcal / 162 Kj
<b>Lipides</b> (Total fat)	< 0.5 g
<i>Dont Acides gras saturés (Saturated fat)</i>	< 1.01 g
<b>Glucides</b> (Carbohydrate)	6.03 g
<i>Dont Sucre (Sugar)</i>	5.6 g

Critères (Criteria)	Valeurs et Tolérances (Values and Tolerances)
<b>Protides</b> (Protein)	0.63 g
Fibres (Fiber)	3.8 g
Sel (Salt)	< 0.013 g
Cholestérol (Cholesterol)	0 g

Compositions moyenne donnée à titre indicatif : 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 culture, etc. Toutes données sont issues de la Table de composition nutritionnelle des aliments Ciqual (2020) – ANSES

(Averages composition given for information purposes: the values are to be considered order of magnitude, susceptible to vary according to the varieties, the season, the degree of maturity, the conditions of culture, etc. All data arise from the Table of nutritional composition of food Ciqual (2020) - HANDLES)

**CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES (LOGISTICAL REQUIREMENTS) :**

Conditionnement (Packaging) :	Carton de 20 kg avec sac polyéthylène, variabilité possible selon arrivage (Carton of 20 kg with polyethylene sack, possible variability depending on arrivals)
Etiquetage (Labelling)	Nom du produit, poids net, DLUO, origine (Name of the product, net weight, Best Before Date, origin)
Palettisation (Palletization) :	PaLETTE filmée 80 x 120 EUR ou 100 x 120 Fiches palettes [taille mini A4] : fournisseur, fruit, origine, lot, DLUO, poids net. (Pallet covered with plastic film 80 x 120 EUR or 100 x 120 Pallet labels [A4 min size] : Supplier, fruit, origin, batch, Best Before Date, net weight.)
Transport (Transport) :	A température dirigée < -20°C (Under controlled temperature < -20°C)

Diffusion non contrôlée <i>(Uncontrolled diffusion)</i>	Les informations indiquées sur le contrat annulent et remplacent les informations indiquées sur cette fiche technique. <i>(The informations indicated on the contract cancel and replace the ones indicated on this technical sheet).</i>
--	--