



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI PROVISOIRE

### PREPARATION POUR BAVAROIS FRAMBOISE 4x1 KG

Date de création : 24/11/16

Page  
1/2

Date de révision : 31/05/17

Version : 2

Code FT : FT-bavarois framboise-1kg

Rédacteur : Doriane CHANUT

Vérificateur : Lydie BOUCHER

Approbateur : Hervé FOURT

#### DESCRIPTION DU PRODUIT

**Code produit :** A définir  
**Dénomination :** Spécialité de fruits : pomme et framboise  
**Composition :** Pomme 58%, sucre, framboise 10%, épaississants : pectines (pectine, hexametaphosphate de sodium, dextrose) et amidon modifié de maïs, arôme, jus concentré de carotte pourpre, citrate de sodium, acidifiant : acide citrique, eau, conservateur : sorbate de potassium, antioxydant : acide ascorbique.

**DDM à fabrication :** Mois de fabrication +12 mois  
**Conservation avant ouverture :** À conserver au sec, à température ambiante, à l'abri de la lumière  
**Conservation après ouverture :** À conserver fermé, au réfrigérateur et consommer dans les 48h (dans des conditions normales d'utilisation)

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES/PHYSICOCHIMIQUES

<b>Couleur/Color :</b>	Caractéristique des fruits
<b>Odeur/Smell :</b>	Caractéristique du mélange des fruits- Absence d'odeur étrangère
<b>Texture/Texture :</b>	Caractéristique du mélange compote de fruits
<b>Goût/Flavor :</b>	Caractéristique du mélange des fruits – Absence de goût étranger
<b>Brix :</b>	35 ± 3

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Germes	Critères (UFC / g)
Flore aérobie mésophile totale	< 100 000
Coliformes totaux	< 1000
<i>E.coli</i>	< 10
Levures	< 50 000
Moisissures	< 50 000
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Absence dans 25g
<i>Salmonelle</i>	Absence dans 25g

#### VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES\*

<b>Energie</b>	560kJ /132kcal
<b>Matières grasses</b>	0,1 g
<b>dont acides gras saturés</b>	0,02 g
<b>Glucides</b>	31,2 g
<b>dont sucres</b>	30,9 g
<b>Protéines</b>	0,3 g
<b>Sel</b>	1,2 g

\* :valeurs indicatives pour 100g

#### GARANTIES

<b>OGM :</b>	Non soumis à étiquetage sur les OGM d'après le règlement CE 1829/2003 et 1830/2003
<b>Ionisation :</b>	Produit non ionisé : Produit non concerné par les directives 99/2/CE et 99/3/CE du parlement et du conseil du 22/02/99 publiées le 13/03/99 au JO des communautés européennes et les textes issus de leurs transpositions
<b>Métaux lourds :</b>	Conforme à la réglementation française et Européenne en vigueur
<b>Pesticides :</b>	Conforme à la réglementation française et Européenne en vigueur
<b>Allergènes :</b>	Absence d'allergènes sur site



**FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI  
PROVISOIRE**

**PREPARATION POUR BAVAROIS  
FRAMBOISE 4x1 KG**

**Date de création :** 24/11/16

**Page  
2/2**

**Date de révision :** 31/05/17

**Version :** 2

**Code FT :** FT-bavarois framboise-1kg

**Rédacteur :** Doriane CHANUT

**Vérificateur :** Lydie BOUCHER

**Approbateur :** Hervé FOURT

**PALETTISATION**

**Conditionnement :** doypack 1kg

**Sur-conditionnement:** Carton 4x 1kg

	<b>Palette Europe 80*120</b>	<b>Palette Export 100*120</b>
<b>Nombre d'UVC/carton :</b>	4	4
<b>Nombre carton/couche :</b>	24	30
<b>Nombre couche/palette :</b>	7	7
<b>Nombre carton/palette :</b>	168	210
<b>Nombre UVC/palette :</b>	672	840