



## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Date : 17/11/2015 www.krill.fr PAGE : 1/1

PRODUIT A MARQUE  
FABRICANT

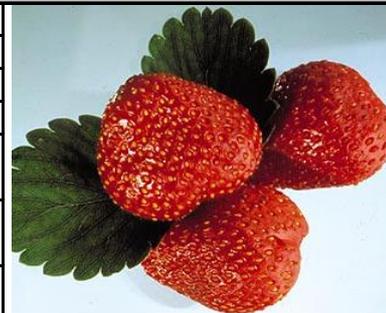
## FRAISES IQF X 1 KG

SURGELES IQF

Fournisseur : RAVIFRUIT

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Marque	RAVIFRUIT
Code produit fournisseur	8 307
Code produit distributeur	650 061
Gencod	-
Description produit	Fraises surgelées
Origine / Variété	Origine Pologne
Poids pièce / Calibre	1 kg Cible de calibre : 15 – 25 mm avec une tolérance de 80% dans le calibre



## COMPOSITION / CARACTERISTIQUES / ALLERGENES / MODE DE RESTITUTION

**Composition** : Fraises entières 100%**Allergènes présents** : absence / **Présence possible** : néant.**Caractéristiques** : Brix ° B (à 20°C) 7 +/- 2.5 - pH 3.3 +/- 0.3**Mode de restitution** : -**OGM** : Produit non soumis à l'étiquetage OGM selon les règlements 1829 et 1830/2003/CE**Ionisation** : Produit sans traitement ionisant**Alimentarité des emballages** : Matériaux agréés et conformes à la réglementation en vigueur

Déclaration d'ingrédients conformes à la directive 2003/89 CE.

## CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES

## VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES MOYENNES POUR 100 g

Energie (kCal)	Energie (kJ)	Protéines (g)	Glucides (g)	Lipides (g)	P/L	Sodium (mg)	Potassium (mg)	Fer (mg)	Calcium (mg)	Fibres (g)
32.07	136.06	0.82	5.51	0.4	2.05	-	-	-	-	-

## RECOMMANDATION DU GEMRCN (métropole)

pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents, des adultes et des personnes âgées en cas de portage à domicile

## Famille d'aliment

## Fréquence de service selon le GEMRCN

Desserts de fruits crus 100% fruits crus, sans sucres ajoutés

8 repas sur 20 minimum

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

(selon le règlement CE N° 2073/2005)

Germes	Flore aérobie (dans 1 g)	Flore lactique (dans 1 g)	Rapport Flore/Lactique	Entérobactéries à 37°C (dans 1 g)	E. coli (dans 1 g)	Staphylocoques coag + (dans 1 g)	Clostridium perfringens (dans 1 g)	Bacillus cereus (dans 1 g)	Salmonella (dans 25 g)	Listeria monocytogenes (dans 25 g)
Normes (m)	-	-	-	-	100	-	-	-	Absence	Absence

## EMBALLAGE / CONDITIONNEMENT / PALETTISATION

UVC	Nb de pièces par UVC	Colis	Nb de colis / couche	Nb de couche / palette	Nb de colis / palette	Poids / palette (kg)
carton de 5 kg	5	carton	-	-	#VALEUR!	#VALEUR!

## MENTIONS D'IDENTIFICATION PRODUIT SUREMBALLAGE / COLIS

Désignation produit	Poids net colis	Condition de conservation	DLUO	N° de lot	N° d'agrément sanitaire	Code emballer
OUI	OUI	A conserver à -18°C Ne pas recongeler un produit décongelé.	OUI 24 mois	OUI	-	-

Cette fiche technique et son contenu sont les dernières informations en notre possession. La photographie jointe n'est pas contractuelle. N'hésitez pas à contacter notre Service Commercial pour la mise à jour éventuelle et pour toute autre question.