

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evilard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 1 di 1



SP55 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

SPECIFICATION TECHNIQUES

PRODUITS	CERISES DENOYAUTEES I.Q.F.
INGREDIENTS	Cerises
DESCRIZIONE	Les fruits sont sains, mûrs, nettoyés, lavés et surgelés séparément
ORIGINE FRUITS	Est Europe, Turquie
EMBALLAGE	2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé) EAN 13 (sachet) 8032797130136 EAN 14 (carton) 28032797130130

Résidus de pesticides conformément à la législation européenne en vigueur. Le fruit est sans organismes génétiquement modifiés (Règlement 1829/2003 et 1830/2003 CE). Le fruit congelé ne contient pas d'allergènes selon la directive 2003/89 / CE et 2006/142 / CE, et dans le département où il est produit, il n'y a pas de produits contenant des allergènes.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES:	
Brix (a 20 °C)	> 14.0 %
Couleur:	rouge foncé
Saveur:	typique du fruit
Calibre:	moyen gros / homogène

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 g DE PRODUIT	
Energie	38 Kcal - 158 Kj
Protéines	0.8 g
Graisses	0.1 g
Graisse saturées	0.0 g
Sel contenu naturellement	0.008 g
Carboidrates	9.0 g
Sucres	9.0 g
Fibres alimentaires	1.3 g

DEFAUTS:	
Trop mûrs	5 %
Fruits pas mûrs	5 %
Fruits cassés, endommagés	10 %
Corps étrangers	sans
Fragments de noyau	0.5 %
Noyau	1/1 kg
Noyau entier	0.5 %

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:	
Charge bactérien total	< 10 ⁵ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	sans /25 g
Temperature de stockage	- 18°C
Durée de vie	36 mois à partir de la date de production

Le fruit congelé est produit en conformité avec les critères d'hygiène - santé en vertu du régime d'autocontrôle (Reg CE 852/04.), Y compris la surveillance du détecteur de métal.

ALLERGENES:	OUI	NON
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés		X
Oeufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Graines de soja		X
Lait		X
Fruits à coque		X
Céleris		X
Moutardes		X
Graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Lupins		X
Coquillages		X

INFORMATIONS EN PLUS :	OUI	NON
CO2 neutre		X
Organisme génétiquement modifié		X
Nanotechnologie		X
Rayonnement ionisant		X
Antibiotique		X
Hormone		X
Produits qui augmentent la performance		X
Huile de palme		X
Huile de soja		X
Huile de tournesol		X
Huile de colza		X
Graisses hydrogénées		X
Alcoolisé		X
Caféiné		X
Sel de cuisine iodé		X
Colorant artificiel		X
Produit de conservation		X
Antioxydant		X
Phosphate		X
Oeufs élevage au sol		X
Oeufs élevage en plein air		X
Voie aérienne		X