

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](mailto:h.probst@sysco.ch)

**HENRI PROBST SA**

Pagina 1 di 1



**SP03 PROBST**  
Rev. 11 del 12/02/2016

## SPECIFICATION TECHNIQUES

### PRODUITS

### POMMES EN CUBES I.Q.F.

#### INGREDIENTS

Pommes, antioxydant acide L-ascorbique, régulateur d'acidité : acide citrique

#### DESCRIPTION

Cubes de pommes surgelés avec technique IQF

#### VARIETE DE FRUITS

Golden Delicious

#### ORIGINE FRUITS

Italie, France

#### COUPE

10 x 10 x 10 mm

#### EMBALLAGE

**2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé)**

**EAN 13 (sachet) 8032797130433**

**EAN 14 (carton) 28032797130437**

*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 ( at 20 °C )   | > 8.0 %                                                |
| Acide L-ascorbique: | >500 mg/kg mesuré immédiatement après la décongélation |

### VALEUR NUTRITIVE PAR 100 g DE PRODUIT

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Energie                   | 53 Kcal - 224 Kj |
| Protéines                 | 0.3 g            |
| Graisses                  | 0.1 g            |
| Graisse saturées          | 0.0 g            |
| Sel contenu naturellement | 0.005 g          |
| Carboidrates              | 13.7 g           |
| Sucres                    | 13.7 g           |
| Fibres alimentaires       | 2.0 g            |

### DEFAUTS :

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| Pépins                       | 1/10 kg       |
| Cubes avec partie de trognon | 100 g / 10 Kg |
| Cubes avec partie de peau    | 50g / 10 Kg   |
| Queues                       | Sans          |
| Corps étrangers              | Sans          |

### CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:

|                         |                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| Charge bactérien total  | < 10 <sup>4</sup> /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   |