

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



SP06 PROBST
Rev. 10 del 12/02/2016

SPECIFICATION TECHNIQUES

PRODUITS	POIRES EN CUBES I.Q.F.
INGREDIENTS	Poires, antioxydant acide L-ascorbique, régulateur d'acidité : acide citrique
DESCRIZIONE	Cubes de poires surgelés avec technique IQF
VARIETE DE FRUITS	Williams / Passacrassana
ORIGINE FRUITS	Italie, France
COUPE	10 x 10 x 10 mm
EMBALLAGE	2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé) EAN 13 (sachet) 8032797130723 EAN 14 (carton) 28032797130727

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-ascorbico: >500 mg/kg mesuré immédiatement après la décongélation	

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 g DE PRODUIT	
Energie	35 Kcal - 147 Kj
Protéines	0.3 g
Graisses	0.1 g
Graisse saturées	0.0 g
Sel contenu naturellement	0.005 g
Carboidrates	8.8 g
Sucres	8.8 g
Fibres alimentaires	3.8 g

DEFAUTS :	
Pépins	2/10 kg
Cubes avec partie de trognon	100 g / 10 Kg
Cubes avec partie de peau	100g / 10 Kg
Queues	Sans
Corps étrangers	Sans

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE	
Charge bactérien total	< 10 ⁴ /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