

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



SP04 PROBST
Rev. 12 del 11/03/2016

SPECIFICATION TECHNIQUES

| | |
|-------------------|---|
| PRODUITS | POMMES EN TRANCHES I.Q.F. |
| INGREDIENTS | Pommes, antioxydant acide L-ascorbique, régulateur d'acidité : acide citrique |
| DESCRIPTION | Quartiers de pommes surgelés avec la technique IQF |
| VARIETE DE FRUITS | Morgenduft |
| ORIGINE FRUITS | Italie, France |
| COUPE | 1/16 (16 Quartiers par fruit) |
| EMBALLAGE | 2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé) |
| | EAN 13 (sachet) 8032797130488 EAN 14 (carton) 28032797130482 |

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 |
| Tranches avec partie de trognon | 500 g / 10 Kg |
| Tranches avec partie de peau | 450g / 10 Kg |
| Tranches cassées et copeaux de pommes | 5 % |
| Parties de queue | 1 / 10 Kg |
| Corps étrangers | Sans |

| CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE: | |
|----------------------------------|---|
| Charge bactérien total | < 10 ⁴ /g |
| E. Coli | < 10 /g |
| Salmonelle | Sans /25 g |
| Température 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 |