

BROYE SUCRE SURGELE
CLEMENTINE DE CORSE IGP 6x1kg

INGREDIENTS

Préparation surgelée à base de clémentines de Corse IGP

Clémentine de Corse IGP 88%

Sucre 12%

VARIETE / ORIGINE

Variété / origine	Clémentines de Corse IGP / France (Corse)
Fabriquée en	France

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES / ORGANOLEPTIQUES

Couleur	Orange
Gout	Typique du fruit
Texture	Granuleuse avec de la mâche
Brix au réfractomètre à 20°C	20.5 (+/-2)*
* à titre indicatif	
Acidité	_____
Amertume	_____
Sucre	_____
Longueur en bouche	_____
	0 5 10

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES - Selon plan de contrôle

Flore totale	≤ 100 000/g	Par numéro de lot
Entérobactéries	≤ 1000/g	Par numéro de lot
E. coli	≤ 10/g	Par numéro de lot
Levures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Moississures	≤ 1000/g	Par numéro de lot
Listeria	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit
Salmonelles	Non détecté dans 25g	Par mois et par type de produit

RADIOACTIVITE

Conforme aux règlements (UE) n° 2020/1158, 2016/52 et 2021/1533 et leurs modifications

PESTICIDES ET METAUX LOURDS

Pesticides	Conforme au règlement (CE) n°396/2005 du 23/02/2005 et ses modifications
Contaminants	Conforme au règlement (UE) n°2023/915 du 25 Avril 2023 et ses modifications

CERTIFICATIONS

IFS niveau supérieur et BRC grade A

Kasher et Halal	
OGM	Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM
Ionisation	Absence
Allergènes	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement (allergène majeur selon le règlement UE 1169/2011 et la FDA)
Compatibilité	Ovo - lacto végétariens : Oui Végétaliens : Oui

PROCEDE THERMIQUE

Pasteurisation

BROYE SUCRE SURGELE
CLEMENTINE DE CORSE IGP 6x1kg

CONTROLES EFFECTUES SUR NOS PRODUITS A TOUT STADE DE L'ELABORATION

A réception	Contrôles visuels et physico-chimiques des matières premières
En cours de production	Contrôles physico-chimiques, visuels, gustatifs.
Sur nos produits finis	Contrôle bactériologique. Contrôle gustatif et visuel. Détection des corps étrangers.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1kg avec couvercle refermable et languette d'inviolabilité
6 boîtes par cartons
Caisse américaine ou Carton wrap : 150 cartons par palette 100x120
Caisse américaine ou Carton wrap : 120 cartons par palette 80x120
Poids du carton : Poids net : 6Kg

EMBALLAGE PRIMAIRE (BOITE, SACHET, SEAU, BOUTEILLE)

Dimensions	190x127x80 mm
Code EAN 13	3228170027260
Nomenclature douanière	20083075

EMBALLAGE SECONDAIRE (CARTON)

Dimensions extérieures du carton	Caisse américaine : 395x202x169mm - Carton wrap : 396x198x158mm
Volume du carton	Caisse américaine : 13,5cm ³ - Carton wrap : 12,4cm ³
Code EAN 14	13228170027267

VALEURS NUTRITIONNELLES (POUR 100G DE PRODUIT) SELON REGLEMENT (UE) N°1169/2011 et ses modifications

(les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité et les conditions de culture des fruits. Les données sont issues d'analyses ou de la table Ciqual)

Valeur énergétique en Kj/ 100g	374
Valeur énergétique en Kcal/100g	88
Matières grasses (g)	0
dont acides gras saturés (g)	0
dont acides gras trans (g)	0
Glucides assimilables (g)	19
dont sucres (g)	17
Protéines (g)	0
Sel (g)	0
Fibres alimentaires (g)	3,9
Humidité (g)	76
Matières sèches (g)	24
Vitamine D (µg/100g)	0
Calcium(mg/100g)	42
Fer(mg/100g)	0
Potassium(mg/100g)	87

CONSERVATION ET UTILISATION

Température de stockage et de transport : -18°C

Date de Durabilité Minimale (DDM) ou Date Limite de Consommation (DLC)

DDM 912 jours

Après décongélation, mélanger pour homogénéiser

Conservation après décongélation : 5 jours entre 2°C et 4°C

/

Code emballleur : EMB 19153A

Les produits Ponthier sont susceptibles de contenir un pourcentage de produit recyclé. Toutefois, toutes les mesures sont prises pour garantir notre standard de qualité au niveau organoleptique et sanitaire.

Date de création	Date de révision	N° et indice	Signatures	
			Directeur Général	Directrice Qualité
07/04/2021	11/02/2026	FTCOM 2726 - E		