

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	FTC-OANP-04
---	------------------------	-------------	-------------

Produit	<p align="center">ABRICOTS OREILLONS NON PELES PRESERVES QUALITE PATISSIERE Origine Grèce 5/1, 3/1, 4/4 Marque LES EXPERTS</p>
----------------	--

Ingrédients	<p align="center">Abricots non-pelés, eau, sucre. Eventuellement : affermissant : chlorure de calcium</p>
--------------------	--

Marque	Les Experts
---------------	-------------

DDM	Totale	3 ans
	Garantie à réception	1 an

Code EAN	4/4	3 289131 280070
	3/1	3 289131 280087
	5/1	3 289131 280094

Condition de conservation	Avant ouverture	A conserver à température ambiante dans un endroit sec
	Après ouverture	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (48h)

Code Douanier	Format	Code
	4/4	20085079
	3/1 et 5/1	20085061

Calibre	Format	Diamètre moyen/ oreillon	Poids moyen/ oreillon	Nombre d'oreillons/ boîte
	4/4	32 – 37 mm	11 – 13g	40 - 45
	3/1	39 - 42 mm ou 41 – 44 mm	17 – 19 g ou 18 – 22 g	73 – 87 ou 70 – 80
	5/1	39 – 42 mm	16 – 18 g	130 - 144

Poids	Format	Contenance	Poids net	Poids net égoutté minimum
	4/4	850 ml	820 g	≥ 475 g

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	FTC-OANP-04
---	------------------------	-------------	-------------

	3/1	2650 ml	2600 g	≥ 1480 g
	5/1	4250 ml	4200 g	≥ 2400 g

Caractéristiques organoleptiques	Goût/Odeur	Typique du fruit. Pas de faux goût
	Couleur	Jaune – orange. Pas de taches brunes
	Texture	Ferme et non fibreux. Pas de fruits tendres ou mous

Caractéristiques physicochimique	Brix	14 – 17 exclu
	pH	≤ 4,2

Valeurs Nutritionnelles moyennes <i>Source bibliographique : USDA</i>		Valeurs dans 100 g
	Energie	264 kJ
		63 kcal
	Graisses Dont acides gras saturés	< 0,5 g
		< 0,1 g
	Glucides Dont sucres	16 g
		15 g
	Protéines	0,5 g
Sel	< 0,01 g	

Défauts par boîte acceptés	Format	Unités altérées, tachés, verts	Matière végétale étrangère (Noyau, feuille...)	Unités endommagées (Parage ou fausses coupe)
	4/4	1	0	0
	3/1	3	1	1
	5/1	5	2	2

Défauts par boîte acceptés	Format	Fruits mous		
		Jusqu'à 6 mois de production :	Entre 6 et 12 mois après production :	12 mois après production :
	4/4	1 fruits mous maximum/boite	2 fruits mous maximum/boite	3 fruits mous maximum/boite
	3/1	3 fruits mous maximum/boite	6 fruits mous maximum/boite	9 fruits mous maximum/boite
	5/1	5 fruits mous maximum/boite	10 fruits mous maximum/boite	15 fruits mous maximum/boite

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	FTC-OANP-04
---	------------------------	-------------	-------------

Corps étrangers exogènes	Aucun
---------------------------------	-------

Autres Informations sur le produit	Allergène : aucun
	Sans OGM – Absence de traitement d’ionisation
	Résidus pesticides et métaux lourds conformes à la législation européenne
	Sans BPA Pas de trace d’oxydation dans la boîte
	Métaux lourds : Etain < 200ppm / Plomb < 0,1ppm / Cadmium < 0,05ppm

Conditionnement et palettisation	Format boîte	5/1	3/1	4/4
	Poids brut / boîte (g)	4700g	2950 g	970 g
	Dimensions / boîte (d x h) (mm)	153 x 244	153 x 160	99 x 119
	Nombre de boites/ colis	3	6	12
	Poids brut / colis (kg)	14,5 kg	18 kg	12 kg
	Dimensions / colis (L x l x h) (cm)	48 x 17 x 26	46,5 x 30,5 x 17	43 x 31 x 12
	Nombre de colis / couche	11	5	6
	Nombre de colis par palette	55	45	72
	Nombre de couches par palette	5	9	12
	Nombre de boites par palette	165	270	864
	Poids brut palette (kg)	828 kg	840 kg	894 kg
	Dimensions palette (L x l x h) (cm)	80 x 120 : H <180	80 x 120 : H <180	80 x 120 : H <180

Historique des modifications :

Créé par / Fonction	Margot Byron / Ingénieur Qualité	Date de création	19/10/2017
Modifié par / Fonction	Margot Byron / Ingénieur Qualité	Date de révision	03/07/2019
Modifié par / Fonction	Margot Byron / Ingénieur Qualité	Date de révision	20/08/2020
Modifié par / Fonction	Malika Aouchiche / Service Qualité	Date de révision	22/02/2022
Modifié par / Fonction	Margot Byron / Ingénieur Qualité	Date de révision	11/08/2022