

## 29744 Airelles sauvages 2.5kg

Marque	.....	Dira
Article en stock	.....	En stock
Température	.....	Marchandise - surgelé
Hiérarchie web :		
Gamme	.....	Fruits
Famille	.....	Fruits entiers
Sous-Famille	.....	Baie



### INFORMATIONS GÉNÉRALES















Poids (Net/Net égoutté/Brut)	.....	2.5 kg / - / 2.514 kg
Conditionnement	.....	Sac
Code EAD	.....	15410302005115
Code EAC	.....	5410302005118
Pays d'origine	.....	Belgique
Conditions de stockage	.....	Local surgelé à minimum -18°
Dimension (H x l x p)	.....	8 x 37 x 32 cm

### INGRÉDIENTS

Composition: 100% Airelle sauvage

### CERTIFICATIONS ET RÉGIMES ALIMENTAIRES

## ALLERGÈNES

	GLUTEN	LAIT	FRUITS DE MER	CRUSTACÉS	LUPIN	SOJA	CACAHUÈTE	CÉLÉRI	NOIX	MOUTARDE	OEUF	SULPHITES	SÉSAME	POISSON
CONTIENT														
PEUT CONTENIR														
NE CONTIENT PAS	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
NON MENTIONNÉ														

## Informations complémentaires

## VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g. Non préparé

KJ	.....	172.00 Kj
Kcal	.....	41.00 Kcal
Lipides	.....	0.53 g
Saturés	.....	0.20 g
Mono-insaturé	.....	0.00 g
Poly-insaturé	.....	0.00 g
Glucide	.....	6.20 g
dont (sucres)	.....	6.00 g
Fibres	.....	2.90 g
Protéines	.....	0.28 g
Sel	.....	0.01 g
Sodium	.....	0.00 g
Potassium	.....	0.00 g
Calcium	.....	0.00 g
Magnesium	.....	0.00 g

OGM

	CONTIENT	NON MENTIONNÉ SUR L'EMBALLAGE
OGM		✓

## CONSEILS D'UTILISATION

Ne pas recongeler après décongélation

## DESCRIPTION PRODUIT

Le produit Airelle sauvage est équeuté, surgelé séparément et trié. Le produit est fabriqué à partir de fruits sains et mûrs, non fermentés.

## CONDITIONS DE STOCKAGE


Stockage: max. -18°C

Ne recongelez jamais les fruits décongelés.



Date de modification : 15-11-2023

### Disclaimer

 Les informations mises à votre disposition sont rédigées avec une attention particulière et ce grâce aux éléments donnés par nos fournisseurs. Il est néanmoins possible que ces informations aient été modifiées et/ou complétées par le fournisseur sans que nous en ayons été avertis. Pour ce faire, nous vous invitons à toujours vérifier les informations sur l'étiquette du produit. Ce sont les seules informations garanties.

Bidfood ne peut en aucun cas être tenu responsable pour l'exactitude de ces données. La majorité de nos données sont fournies via My Product Manager, propriété de GS1. Les données relatives aux allergènes indiquées comme 'Non mentionné sur l'emballage' dans My Product Manager par le fabricant sont considérées comme 'Ne contient pas' afin d'apporter plus de clarté dans les recherches par allergène. Le fabricant est responsable de l'indication des allergènes présents ou potentiellement présents dans ses produits dans My Product Manager.

## Fiche Technique

<b>Produit:</b> <b>Airelle sauvage</b>	<b>Material:</b> <b>04000511</b>	<b>Mis à jour:</b> <b>08/09/2020</b>	<b>Pages:</b> <b>1/3</b>
---	-------------------------------------	---	-----------------------------

### I. Conditions Générales

- \* Les produits livrés sont fabriqués, emballés et transportés selon les "Bonnes Pratiques d'Agricole" - Good Agricultural Practices (GAP) et les "Bonnes Pratiques de Fabrication" - Good Manufacturing Practices (GMP). Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les procédures HACCP sont implémentées.
- \* Le producteur doit définir clairement sa politique de qualité et le système de qualité doit être documenté et de préférence certifié par un organisme tiers accrédité selon GFSI approuvé normes de sécurité des aliments (FSSC22000; IFS, BRC; SQF; Primus GFS).
- \* Tous les produits sont conformes à la législation de l'UE.
- \* Les produits ne contiennent pas de matières premières d'origine génétiquement modifiées - sans OGM conforme aux directives 1829/2003/CE (étiquetage) et 1830/2003/CE (traçabilité) du 22/09/2003/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les produits sont exempts de corps étrangers et sont soumis au détecteur de métal.
- \* Les produits ne sont soumis à aucun type de rayonnement. Les produits ne sont pas contaminés, selon la directive 616/2000/CE et à tout amendement y afférent.
- \* La sécurité alimentaire et la traçabilité des produits sont conformes à la directive 178/2002/CE et 852/2004/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les résidus de pesticides sont conformes à la directive 396/2005/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les métaux lourds sont conformes à la législation 1881/2006/CE et à tout amendement y afférent.
- \* La microbiologie est conforme au directive 2073/2005/CE et à tout amendement y afférent.
- \* Les allergènes sont conformes au directive 1169/2011/CE et à tout amendement y afférent. Aucune déclaration n'est requise. Les allergènes principaux ne sont pas présents dans les produits. Autres allergènes mineurs: fructose et saccharose naturelle du fruit.
- \* L'étiquetage pour produits alimentaires est conforme au directive 1169/2011/CE et tout amendement y afférent.
- \* Produits sont emballés dans un matériau de contact conform à la directive 1935/2004/CE et à tout amendement y afférent.

### II. Description générale du produit

Le produit Airelle sauvage est équeuté, surgelé séparément et trié.

Le produit est fabriqué à partir de fruits sains et mûrs, non fermentés

Couleur (telle qu'attendue pour la variété): rouge a rouge foncé

Goût : plein naturel et caractéristique pour le fruit. Pas d'aromes supplémentaires.

Odeur : typique, pas de parfums ajoutés.

### III. Composition

100,00% Airelle sauvage	Origine:	BY,EE,LT,LV,RU,SE,UA
Nom latin	Vaccinium vitis-idaea	
Variété	Wild	

### IV. Propriétés physico-chimiques

Brix	°BX	10,0 min.
pH	pH	2,6 +/-0,3
Perte de jus à la décongélation	M%	20,0 max.
Fruits déformés, avariés	M%	5,0 max.
Fruits desséchés, flétris	M%	2,0 max.
Fruits avec jus gelé à l'extérieur	M%	1,0 max.
Tâches noires ou brunes / kg	PC	2 max.
Fruits moisiss / kg	PC	1 max.
Fruits pourris / kg	M%	1,0 max.

## Fiche Technique

**Produit:**  
**Airelle sauvage**

**Produit:**  
**04000511**

**Mis à jour:**  
**08/09/2020**

**Pages:**  
**2/3**

Fruits brisés	M%	2,0 max.
Fruits blets	M%	2,0 max.
Fruits non mûrs (verts/blancs)	M%	0,1 max.
Fruits légèrement immatures (pâles)	M%	5,0 max.
Clusters > 2 pcs	M%	1,0 max.
Fragments de feuilles (/10 kg)	PC	10 max.
Queues (/10 kg)	PC	2 max.
Corps étrangers très dangereux	PC	0
Corps étrangers non dangereux/100 kg	PC	1 max.
Corps étrangers vég.exogènes/100 kg	PC	1 max.
Insect et autre pestiférés	PC	0
Insectes difficil.détectable /1000kg	PC	1 max.

### V. Propriétés bactériologiques /g

		<b>Norme</b>	<b>Tolérance</b>
Germes totaux (/g)	cfu	100000 max.	1000000 max.
Levures (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
Moisissures (/g)	cfu	5000 max.	50000 max.
E.Coli (/g)	cfu	10 max.	100 max.
Staphylococcus aureus (/g)	cfu	100 max.	1000 max.
Salmonelle (/25g)	cfu	0	0
Listéria M. (/25g)	cfu	0	0

### VI. Valeurs nutritionnelles / déclaration par 100g (calculée)

Energie (kJ/kcal)	172/41
Matières grasses (g)	0,53
dont acides gras saturés (g)	0,20
Glucides (g)	6,20
dont sucres (g)	6,00
Fibres alimentaires (g)	2,90
Protéines (g)	0,28
Sel (g)	<0,01

### VII. Exigences de conditionnement / conditions de stockage

Durée de conservation du produit:	730	jours
Minimum durée de conservation du produit à la livraison:	180	jours
Durée de conservation des fruits décongelés :	24	heures
Durée de conservation de la purée fraîche ou décongelée:	14	jours

**Ne recongelez jamais les fruits décongelés.**

Température du produit congelé à la livraison et pendant le stockage:	max. -18 °C +/- 3 °C
Température de conservation des produits décongelés :	4°C to max 10°C
Température des produits frais et aseptique à la livraison et pendant le stockage:	4°C to max 10°C



## Fiche Technique

**Produit:**  
**Airelle sauvage**

**Produit:**  
**04000511**

**Mis à jour:**  
**08/09/2020**

**Pages:**  
**3/3**

Informations sur l'emballage:

- Désignation du produit/code du produit
- Poids net
- Numéro du lot
- Date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Conditions de stockage

Packing	4 X 2,5 KG
Description d'emballage	Sacs Dira (PE) dans carton
EAN13	5410302005118
EAN128	(01)15410302005115
Palletisation standard	9 carton x 8 couches = 72 carton = 720,0 KG

Remarque: Cette spécification du produit est assujettie à la saison et à la récolte.

**DIRAFROST F.F.I. nv**  
**Klaverbladstraat 11**  
**B-3560 LUMMEN**  
**BE 0432 893 182**