


| | | | |
|---|-------------------------------|--------------------|---------------|
|  34 Avenue des Champs Elysées 75008 Paris | FICHE TECHNIQUE CLIENT | Référence : | CUS/06-DNA-03 |
|---|-------------------------------|--------------------|---------------|

| | |
|------------------|---|
| Produit : | MIRABELLES DÉNOYAUTÉES AU NATUREL EN BOITE 2/1 |
|------------------|---|

| | |
|------------------------------|--|
| Ingrédients | Mirabelles (55%), eau, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique |
| Origine | Allemagne |
| Condition de stockage | A température ambiante et à l'abri de l'humidité |
| DLUO | 2 ans |
| Code EAN | 4008122142239 |
| Marque | Odenwald |



Date de validation
05/01/2022

| | Format | Capacité de la boîte | Poids net | Poids net égoutté |
|------------------|--------|----------------------|-----------|-------------------|
| Poids net | 2/1 | 1700 ml | ≥ 1530 g | ≥ 935 g |

| | | |
|-------------------------------|------------------------|---|
| Conditions de stockage | 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 |

| | | |
|-------------------------|----------------------------|--|
| Caractéristiques | Poids moyen / fruit | 8 g ± 1,5 g |
| | Goût / odeur | Typique du fruit. Pas de faux goût, ni d'odeur suspecte. |
| | Couleur | Jaune / vert. Caractéristique du fruit à maturité |
| | Brix | 8 à 13 |
| | pH | ≤ 4,2 |

| | | |
|---|---------------------------------|------------------|
| Valeurs nutritionnelles (dans 100g) <i>Source : Bundes-Lebensmittel-Schlusself)</i> | Valeur énergétique | 40 kcal / 169 kj |
| | Glucides | 8,7 g |
| | dont sucres | 8,7 g |
| | Matière Grasse | 0,1 g |
| | dont acides gras saturés | 0,1 g |
| Protéines | 0,5 g | |
| Sel | 0g | |

| | Format | Fruits altérés | Fruits endommagés | Matières végétales étrangères | Nombre total de défauts |
|--|--------|----------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Nombre de défauts tolérés par boîte | 2/1 | 6 | 10 | 4 | 14 |

| | | | |
|--------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Créé par | Stéphany Marigard / ingénieur qualité | Date de création | 17 – Octobre – 2011 |
| Modifié par | Sonia Turpin/ Responsable Qualité | Date de révision | 31/12/14 |
| Modifié par | Laure Krans / Service Qualité | Date de révision | 21/04/2015 |



34 Avenue des Champs Elysées
75008 Paris

FICHE TECHNIQUE CLIENT

Référence :

CUS/06-DNA-03

| | |
|-----------------------|-------|
| Corps étranger | Aucun |
|-----------------------|-------|

| | |
|---------------------|---|
| Contaminants | Sans allergène ni OGM |
| | Absence de traitement d'ionisation |
| | Résidus pesticides et métaux lourds conforme à la législation européenne. |
| | Pas de trace d'oxydation dans la boîte |
| | Sans BPA |

| | | |
|----------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Palettisation | Format | 2/1 |
| | Poids brut / boîte | 2 kg |
| | Dimension de la boîte (h x d) | 18,5 x 10 cm |
| | Nombre de boîte / colis | 6 |
| | Poids brut d'un carton | 12 kg |
| | Nombre de carton / couche | 12 |
| | Nombre couche / palette | 6 |
| | Nombre carton / palette | 72 |
| | Nombre boîte / palette | 432 |
| | Poids palette | 894 kg |
| | Dimension de la palette | 120 x 80 cm - H ≈ 145cm |

| | | | |
|--------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------------|
| Créé par | Stéphany Marigard / ingénieur qualité | Date de création | 17 – Octobre – 2011 |
| Modifié par | Sonia Turpin/ Responsable Qualité | Date de révision | 31/12/14 |
| Modifié par | Laure Krans / Service Qualité | Date de révision | 21/04/2015 |