



boiron frères s.a. fruits et purées de fruits surgelés

à directeur et conseil de surveillance

1, rue des glaciers, 94538 Rungis Cedex - France

rcs Créteil B 542 015 763 siret 542 015 763 00023 ape 153F

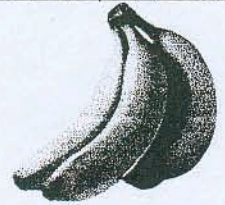
Commandes France : Tél : 01 45 60 73 13 - Fax : 01 45 60 73 33 - E.mail : cfrance@boironfreres.com

Commandes Export : Tél : 33 1 45 60 73 32 - Fax : 33 1 46 86 52 72 - E.mail : cexport@boironfreres.com

FICHE TECHNIQUE

Purée de BANANE surgelée 6x 1 kg

Code article : 534



Code E.A.N 13 : 3 389130 00534 3

Code I.T.F 14 : 6 3 389130 00534 5

DESCRIPTION DU PRODUIT :

Purée obtenue par broyage et raffinage de fruits, issus de lots et de variétés sélectionnés afin de garantir une odeur, une coloration et une saveur typiques du fruit frais.

CONTROLES ET CARACTERISTIQUES

CONTROLES : à tous les stades de l'élaboration

- ‡ contrôles de réception sur les matières premières,
- ‡ contrôles en cours de fabrication et sur produit fini,
- ‡ contrôle bactériologique pour chaque lot de fabrication, par un laboratoire extérieur accrédité COFRAC.

CONTROLES ORGANOLEPTIQUES :

- ‡ Le goût, la couleur et l'aspect sont contrôlés tout au long de la fabrication et sur le produit fini.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- ‡ Ingrédient : banane
- ‡ Variété sélectionnée : cavendish d'Amérique Centrale
- ‡ Absence de colorant et de conservateur conformément à la législation
- ‡ Traitement thermique : pasteurisation
- ‡ Date limite d'utilisation optimale : 30 mois à partir de la date de fabrication

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (hors imprécisions liées aux appareils et aux pratiques de mesure)

- ‡ Brix au réfractomètre à 20° C : 23° Brix +/- 2
- ‡ Extrait sec à titre indicatif : 25 % +/- 2
- ‡ pH au pHmètre à 20° C : 4,60 à 5,10

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

- ‡ Micro-organismes aérobies à 30°C : < 5 000 par gramme
- ‡ Levures : < 2 000 par gramme
- ‡ Moisissures : < 1 500 par gramme
- ‡ Coliformes : < 10 par gramme
- ‡ Coliformes thermo-résistants : < 1 par gramme
- ‡ Staphylocoques auréus : < 10 par gramme
- ‡ Anaérobies sulfite-réducteurs : < 5 par gramme
- ‡ Salmonelles : Absence dans 25 grammes

Méthodes

- Petrifilm ND*
- AFNOR XP V 08-059*
- AFNOR XP V 08-059*
- Petrifilm ND*
- Petrifilm ND*
- AFNOR V08-057-2 nov 94*
- A.M. 21 Décembre 1979*
- Vidas SLM + AFNOR V08-052 mai 97*

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (valeurs indicatives) :

- ‡ Valeur calorique : 84 à 108 Kcal/100g
- ‡ Glucides : 21,6 g/100g
- ‡ Protides : 1,4 g/100g
- ‡ Lipides : 0,1 g/100g

Méthodes

- Calcul*
- Calcul*
- Calcul (Azote X 6.25)*
- Arrêté du 8/9/77 - JO du 3/11/77*

Version A

Etablie par : Christiane GARNIER

Responsable Qualité

Date : 16/12/02

Visa :

Vérifiée par : Eric CHARLET

Directeur

Date : 17/12/02

Visa :

Validée par : Alain BOIRON

Directeur Général

Date : 17/12/02

Visa :