

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	CUS/05-DNS-JI-03
---	------------------------	-------------	------------------

<b>Produit</b>	<b>BIGARREAUX DENOYAUTES PRESERVES AU SIROP LEGER Marque Odenwald</b>
----------------	---

<b>Ingrédients</b>	<b>Origine</b>	<b>Liste d'ingrédients</b>
	Allemagne	Bigarreaux (55%), eau, sucre, colorant : E127 Eventuellement : sirop de glucose-fructose
	Turquie	Bigarreaux (55%), eau, sucre, affermissant : E-509, colorant : E127. Eventuellement : acidifiant : E330

<b>Marque</b>	Odenwald
---------------	----------

<b>Code douanier</b>	20 08 60 50
----------------------	-------------

<b>Codes EAN</b>	<b>Format</b>	Origine Allemagne	Origine Turquie
	5/1	4 008122 00810 8	3 28913 150014 7
	2/1	4 008122 13123 3	3 28913 1500178
	4/4	4 008121 01299 0	3 28913 150015 4

<b>DLUO</b>	Totale	3 ans
	Garantie à réception	1 an

<b>Conditions de stockage</b>	<b>Avant ouverture</b>	A conserver à température ambiante dans un endroit sec
	<b>Après ouverture</b>	A conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement

<b>Poids net</b>	<b>Format</b>	<b>Capacité de la boîte</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids net égoutté minimum</b>	
	5/1	4250 ml	≥ 3825 g	(55% × capacité) *Arrondi à la valeur inférieure la plus proche multiple de 5	≥ 2335 g
	2/1	1700 ml	≥ 1530 g		≥ 935 g
	4/4	850 ml	≥ 765 g		≥ 465 g

<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	<b>Saveur et odeur</b>	Typique du fruit. Pas de faux goût
	<b>Couleur</b>	Rouge vif
	<b>Texture et consistance</b>	Ferme. Typique du fruit à maturité

<b>Caractéristiques physico chimique</b>	<b>Poids moyen / fruit</b>	4-7 g
	<b>Brix</b>	14 – 17 exclu

<b>Créé par / Fonction</b>	Céline MATONNIER / Ingénieur Qualité	<b>Date de création</b>	23/05/2014
<b>Modifié par / Fonction</b>	Laure KRANS / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	01/12/2016
<b>Modifié par / Fonction</b>	Margot BYRON / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	24/08/2018

	FICHE TECHNIQUE CLIENT	Référence :	CUS/05-DNS-JI-03
---	------------------------	-------------	------------------

	pH	3.5 à 4
--	----	---------

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes</b>  Source bibliographique : <b>German database of nutritional values</b>		<b>Valeurs dans 100 g</b>
	Energie	247 kJ 58 kcal
	Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	0,20 g <0,1 g
	Glucides <i>dont sucres</i>	12,6 g 12,6 g
	Protéines	0,50 g
	Sel	0,02 g

<b>Défauts par boîte</b>	<b>Format</b>	<b>Fruit taché</b>	<b>Fruit écrasé</b>	<b>Fruit très mou</b>	<b>Pédoncule</b>	<b>Noyaux et segments</b>	<b>Total défauts acceptés</b>
	5/1	25	8	5	3	3 noyaux ou 9 segments	35
	2/1	10	3	2	1	1 noyau ou 3 fragments	14
	4/4	5	2	1	1	1 noyau ou 3 fragments	7

<b>Corps étranger</b>	Aucun
-----------------------	-------

<b>Informations sur le produit</b>	Sans allergène ni OGM
	Résidus pesticides et métaux lourds conformes à la législation européenne
	Absence de traitement d'ionisation
	Pas de trace d'oxydation dans la boîte

<b>Palettisation</b>	<b>Format</b>	<b>5/1</b>	<b>2/1</b>	<b>4/4</b>
	<b>Poids brut / boîte</b>	4700 g	1880 g	960 g
	<b>Dimension boîte (hxd en cm)</b>	23,5 x 15,5	18,5 x 10 cm	11,5 x 10 cm
	<b>Nombre de boîtes / carton</b>	3	6	12
	<b>Dimensions du carton (lxLxh en cm)</b>	47 x 16 x 25	32 x 22 x 20	40 x 31 x 12
	<b>Poids brut du carton</b>	14,5 kg	11,5 kg	12 kg
	<b>Nombre de carton / couche</b>	11	12	6
	<b>Nombre de couches / palette</b>	5	6	12
	<b>Nombre de cartons / palette</b>	55	72	72
	<b>Nombre de boîtes / palette</b>	165	432	864
	<b>Poids brut de la palette</b>	827kg	858 kg	894 kg
	<b>Dimensions palette</b>	80 x 120 x 140	80 x 120 x 135	80 x 120 x 159

<b>Créé par / Fonction</b>	Céline MATONNIER / Ingénieur Qualité	<b>Date de création</b>	23/05/2014
<b>Modifié par / Fonction</b>	Laure KRANS / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	01/12/2016
<b>Modifié par / Fonction</b>	Margot BYRON / Ingénieur Qualité	<b>Date de révision</b>	24/08/2018