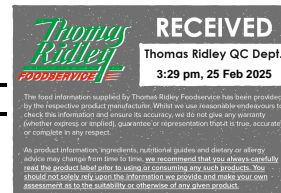




FICHE TECHNIQUE / PRODUCT INFORMATION FILE

MORCEAUX DE FRUITS SURGELES
FROZEN FRUIT PIECESMANGUE MORCEAUX
MANGO CHUNKS

Rev	07
Création / Created	16/08/2005
Edité / Printed	03/06/2019
CODE	MCMG70



MATIERE PREMIERE / RAW MATERIAL

COMPOSITION	1/ Mangue en morceaux / Mango chunks
COMPOSITION :	VARIETE / VARIETY : Kent, Kaew
	ORIGINE / ORIGIN : Pérou, Vietnam / Peru, Vietnam

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

CONDITIONNEMENT PACKAGING	CODE PRODUIT PRODUCT CODE	SUREMBALLAGE (mm) OVER-PACK	PALETTE (cm) PALLET	CARTONS / PLAN BOXES / TIER	PLANS / PALETTE TIERS / PALLET	CARTONS / PALETTE BOXES / PALLET	POIDS / PALETTE (kg) WEIGHT / PALLET
5 x 1kg (sachets / bags)	MCMG70XD02	380 x 285 x 106 (carton / box)	80 X 120	8	13	104	520
			100 X 120	10	16	160	800
Carton origine vrac 10kg 10kg Bulk Box	MCMG70XF03			Variable			

PRODUIT FINI / FINISHED PRODUCT

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	CALIBRE DOMINANT DOMINANT SIZE	20 x 20 mm +/-5mm	ODEUR / SMELL	Typique / Typical
	COULEUR / COLOUR	Orange	GOUT / TASTE	Typique / Typical
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES CHEMICAL CHARACTERISTICS	BRIX / BRIX		10°Brix minimum	
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	GERMES AEROBIES MESOPHILES/g / TOTAL AEROBIC MESOPHILIC COUNT/g		≤ 300000	
	ESCHERICHIA COLI/g / ESCHERICHIA COLI/g		≤ 10	
	SALMONELLA/25g / SALMONELLA/25g		Absence / Absent	
	LISTERIA/25g / LISTERIA/25g		Absence / Absent	
DECLARATION NUTRITIONNELLE, moyenne pour 100g NUTRITION DECLARATION, average value, for 100g Valeurs données à titre indicatif / Indicative values	VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE	61 Kcal	GLUCIDES / CARBOHYDRATE	14 g
		260 KJ	dont sucres / sugars	13 g
	MATIERES GRASSES / FAT	<0,5 g	PROTEINES / PROTEIN	0,6 g
	dont acide gras saturés / saturated fatty acids	<0,1 g	SEL / SALT	<0,01 g
TRAITEMENT IONISANT / IONIZING TREATMENT	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant / The product has not undergone any ionizing treatment			
O.G.M / G.M.O	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'Organisme Génétiquement Modifié The product is not and does not contain any Genetically Modified Organisms			

FABRICATION / MANUFACTURE

A réception, les fruits subissent un agréage rigoureux basé sur les spécifications techniques SICODIS. Tous les fruits sont conditionnés et contrôlés à SICODIS (69440 Saint Laurent d'Agnay - France). Les morceaux sont obtenus à partir de fruits frais, sains, pelés, dénoyautés et coupés main. Les morceaux sont ensuite triés et surgelés.

Upon arrival, the fruit undergoes a strict quality verification, according to SICODIS' technical specifications. All fruit is packaged and controlled at the SICODIS site (69440 Saint Laurent d'Agnay - France). Chunks are obtained from fresh fruit, healthy, peeled, stoned and cut manually. Then chunks are picked over and packaged.

UTILISATION / USING

TRANSPORT / TRANSPORT :	A température contrôlée = -18°C (+/-2°C) / Under controlled temperature = -18°C (+/-2°C)
UTILISATION / INSTRUCTIONS FOR USE :	Manipuler à l'état surgelé / Handle frozen
CONSOMMATEUR / CONSUMERS :	Toute la population / Suitable for all consumers
MODE D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE :	Cru ou cuit, en l'état pour garniture de tartes ou entremets, en salade de fruits, transformé pour fabrication de sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées... Raw or cooked, plain to garnish tarts or entremets, in fruit salads or for use in preparation of sorbets, mousses, entremets, coulis, and fresh or frozen pastries...
CONSERVATION / PRESERVATION :	Avant décongélation : 2 ans à -18°C à partir de la date de fabrication. Before defrosting: 2 years following manufacture date, at -18°C
TENUE / ASPECT :	2 à 3 jours si utilisation avec glaçage ou si le produit est incorporé. 2 to 3 days if used with glazing or if the product is incorporated. 1 jour si le produit est utilisé nature (sans emballage ou protection). 1 day for plain or non protected use

REDACTEUR / EDITED BY	VERIFICATEUR / VERIFIED BY	APPROBATION / APPROVED BY	DIFFUSION NON CONTROLLEE UNCONTROLLED DIFFUSION
Aurélien PROST	Cyril LE COZ	Franck PERRIN	

Rev	07
Création Iniciado	19/10/2007
Edité / Editado	03/06/2019
CODE / CÓDIGO	MCMG70

MORCEAUX DE FRUITS SURGELES TROZOS DE FRUTA CONGELADOS

MANGUE MORCEAUX TROZOS DE MANGO

MATIERE PREMIERE / MATERIAS PRIMAS

COMPOSITION 1/ Mangue en morceaux / **Trozos de mango** 100%
 COMPOSICIÓN VARIETE / **VARIEDAD** : Kent, Kaew
 ORIGINE / **ORIGEN** : Pérou, Vietnam / **Peru, Vietnam**

CONDITIONNEMENT / EMBALAJE

CONDITIONNEMENT ENVASE	CODE PRODUIT CÓDIGO PRODUCTO	SUREMBALLAGE (mm) CAJA	PALETTE (cm) PALETA	CARTONS / PLAN CAJAS / PLANO	PLANS / PALETTE PLANOS / PALETA	CARTONS / PALETTE CAJAS / PALETA	POIDS / PALETTE (kg) PESO / PALETA
5 x 1 kg = 5 kg (sachets / bolsitas)	MCMG70XD02	380 x 285 x 106 (Carton / Caja)	80 X 120	8	13	104	520
			100 X 120	10	16	160	800
Carton origine vrac 10kg Caja granel 10kg	MCMG70XF03		80 x 120 100 x 120			VARIABLE	

PRODUIT FINI / PRODUCTO ACABADO

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	CALIBRE DOMINANT CALIBRE DOMINANTE	20x20 mm +/-5mm	ODEUR / OLOR	Typique du fruit Típico de la fruta
	COULEUR / COLOR	Orange / Naranja	GOÛT / SABOR	Typique du fruit Típico de la fruta
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	BRIX / BRIX			10°Brix minimum
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	GERMES AEROBIES MESOPHILES/g / GÉRMESES AEROBIOS MESÓFILES/g			≤ 300000
	ESCHERICHIA COLI/g / ESCHERICHIA COLI/g			≤ 10
	SALMONELLA/25g / SALMONELLA/25g			Absence / Ausencia
	LISTERIA/25g / LISTERIA/25g			Absence / Ausencia
DECLARATION NUTRITIONNELLE, moyenne pour 100g INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valor medio por 100g Valeurs données à titre indicatif / Los valores se indican a título informativo	VALEUR ENERGETIQUE / VALOR ENERGÉTICO	61 Kcal	GLUCIDES / HIDRATOS DE CARBONO	14 g
		260 KJ	dont sucres / azúcares	13 g
	MATIERES GRASSES / GRASAS	<0,5 g	PROTEINES / PROTEÍNAS	0,6 g
	dont acide gras saturés / ácidos grasos saturados	<0,1 g	SEL / SAL	<0,01 g
TRAITEMENT IONISANT TRATAMIENTO IONIZANTE	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant / El producto no sufrió tratamiento ionizante			
O.G.M // O.M.G	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'Organisme Génétiquement Modifié El producto no proviene ni contiene Organismos Modificados Genéticamente			

FABRICATION / FABRICACIÓN

A réception, les fruits subissent un agréage rigoureux basé sur les spécifications techniques SICODIS. Tous les fruits sont conditionnés et contrôlés à SICODIS (69440 Saint Laurent d'Agny - France). Les morceaux sont obtenus à partir de fruits frais, sains, pelés, dénoyautés et coupés main. Les morceaux sont ensuite triés et surgelés.

Toda la fruta es envasada y controlada a SICODIS (69440 St Laurent d'Agny - FRANCE). A recepción, la fruta es sometida a una rigurosa verificación según las especificidades técnicas de SICODIS. Los trozos de fruta se obtienen a partir de fruta fresca, sana, pelada, deshuesada y cortada con la mano. Luego, son seleccionados, congelados y envasados.

UTILISATION / UTILIZACIÓN

TRANSPORT / TRANSPORTE :	A température contrôlée = -18°C (+/-2°C) / A temperatura controlada = -18°C (+/-2°C)
UTILISATION / UTILIZACIÓN :	Manipuler à l'état surgelé / Manejar mientras congelado
CONSOMMATEUR / CONSUMIDOR :	Toute la population / Para todos
MODE D'UTILISATION / MÉTODO DE UTILIZACIÓN :	Cru ou cuit, en l'état pour garniture de tartes ou entremets, transformé pour fabrication de sorbet, mousse, entremet, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées. Crudo o cocido, al natural para el adorno de tartas o entremets, transformado para hacer sorbetes, mousses, entremets, coulis, pastelerías frescas o congeladas.
CONSERVATION / CONSERVACIÓN :	Avant décongélation : 2 ans à -18°C à partir de la date de fabrication. Antes de descongelar : 2 años a -18°C a partir de la fecha de fabricación.
TENUE / ASPECTO :	2 à 3 jours si utilisation avec glaçage ou si le produit est incorporé. 1 jour si le produit est utilisé nature (sans enrobage ou protection). 2 a 3 días para un uso con glaseado o si el producto es incorporado. 1 día para uso al natural (sin envoltura o protección)

REDACTEUR / REDACTOR	VERIFICATEUR / EXAMINADOR	APPROBATION / APROBADOR	
Aurélie PROST	Cyril LE COZ	Franck PERRIN	DIFFUSION NON CONTROLÉE DIFUSIÓN NO CONTROLADA