



FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI : BRUNOISE DE POMMES VERTES

C2A
9/13 rue Lavoisier
ZAC de Montvrain
91540 MENNECY

FT14006Va

Version du 19/12/2025

COMPOSITION

Pomme	Etat	Coupe	% Fruits
	Frais	Brunoise 5*5*5	100
Sirup de couverture	Eau, Sucre, Conservateur : E202		
Auxiliaire technologique	Antioxydant : E300		

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

ALLERGENES	Absence d'allergènes selon l'annexe II du règlement (UE) 1169/2011
IONISATION	Tous nos produits ne subissent aucun traitement ionisant au sens du décret 2001-1097 du 16/11/2001
OGM	Tous nos produits ne contiennent pas d'OGM ou ne sont pas issus de matières premières OGM au sens des règlements (CE) n°1829/2003 et (CE) n°1830/2003

CONDITIONNEMENT

Conditionnement	1kg	3kg
	Seau avec couvercle Translucide en Polypropylène	
Poids Net Egoutté/jour de production	650 +/- 50	2000 +/- 100
Poids sirop	350 +/- 50	1000 +/- 100
Poids Net	1000	3000

Tous les poids sont exprimés en grammes.

Principales Variétés & Origines des Fruits : liste représentative mais non exhaustive

Pomme Verte	Granny Smith	France, UE
-------------	--------------	------------

Caractéristiques Microbiologiques :

	Germes recherchés	Critères
Critères du règlement CE 1441/2007	<i>Escherichia coli</i> /g	m= 10
	<i>Listeria monocytogenes</i> /25g	ABSENCE
	<i>Salmonella</i> /25g	ABSENCE
Critères complémentaires non obligatoires	Bactéries Lactiques à 30°C/g	m=1 000 000
	Levures et moisissures à 25°C/g	m=1 000 000

Caractéristiques Physico-chimiques & Coupe :

°Brix minimum Pomme	°Brix Sirop	Morceaux
9	20 +/- 1	5*5*5mm +/- 1mm

Valeurs Nutritionnelles et Energétiques moyennes pour 100g : source : Table Ciquel

kJ	kcal	Matières grasses	Dont acides gras saturés	Glucides	Dont sucres	Fibres alimentaires	Protéines	Sel
247	58	0.1g	0.03g	13.2g	13.1g	1.4g	0.2g	0.004g

Conditions de Conservation & d'Utilisation :

DLC	Température	Conseils d'utilisation
15 Jours	A conserver Entre +0°C et +4°C	Ce produit est utilisable tel quel mais aussi dans des préparations, en accompagnement ou nature, égoutté ou avec son sirop, il sera maintenu au froid après ouverture et consommé dans les 48h pour une qualité optimale.

Palettisation : Sur Palette EUROPE (80*120) filmée

1kg	480 seaux maxi par palette	20 étages de 24 seaux
3kg	192 seaux maxi par palette	8 étages de 24 seaux