

Dénomination: D/Z Framboise écrasée « Frozen Crumble Raspberry »

Variété: Rubus idaeus –Willamette, Meeker

Origine: Serbie



QUALITE GENERALE:

Les framboises cueillies à pleine maturité.

Sans processus de fermentation, sans traces d'impureté, sans OGM, sans exposition à l'ionisation.

Le produit ne contient aucun additif de conservation, sans arôme ni colorant.

1.SENZORNE KARAKTERISTIKE:



ASPECT: les fruits écrasées

COULEUR : Rouge Claire, typique pour la variété.

ODEUR : Typique pour la variété, sans additifs.

GOUT : Frais et agréable, non fermenté, typique pour la variété

2.FIZICKE KARAKTERISTIKE:

- Présence de la plante du framboisier (feuille, pédicelle, tige...) – 5 com / 10 kg,
- Parties d'autres plantes - AUCUNE
- Autre impureté – AUCUNE
- Présence de métaux - AUCUNE
- Présence d'insectes ou autres animaux - AUCUNE
- Présence et moisissures et fruits déshydratés –Maximum 1%
- Perte de jus lors de la décongélation - Maximum 5%.

3.CARACTERISTIQUES CHIMIQUES :

- Valeur PH : 2.8 - 3.2
- BRIX : 8-12°Bx (le taux de matière sèche mesurée à 20°C).



- Présence de Pesticides – conforme aux :
 - Règlement (CE) No 396/2005“ du Parlement européen et du Conseil du 23/02/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présentes dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d’origine végétale et animale, toutes ses modifications et les annexes y compris.
 - Règlement RS, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires (Journal Officiel RS “ N° 29/14, 37/14, 39/14, 72/14)
- Présence des métaux lourds – conforme aux :
 - Règlement (CE) No 1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, toutes les modifications et tous les annexes y compris.
 - Règlement RS concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans les denrées alimentaires (Journal Officiel RS “ N° 29/14, 37/14, 39/14, 72/14)

4. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES :

Conformément aux :

- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2015 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JOUE du 22/12/2015) y compris ses rectifications et modifications (1441/2007 ; 365/2010) à l’exception des textes traitant la nourriture pour les enfants et la nourriture diététique.
- Règlement RS, concernant les conditions d’hygiène générales et spécifiques dans toutes les phases de production, transformation et distribution des denrées alimentaires – JO RS 72/2010
- Règlement RS concernant les conditions d’hygiène spécifiques applicable aux fruits de framboise et mure, frais ou congelés, dans toutes les phases de leur distribution – JO. RD 80/2011
- Règlement RS concernant la qualité des denrées alimentaires à base de fruits, légumes et champignons – JO. SFRJ", N° 1/79, 20/82, 39/89 - Règlement 74/90 i 46/91 - Règlement, "JO SRJ", N° 33/95 – Règlement i 58/95 i "JO SCG", N° 56/2003 - Règlement 4/2004 - Règlement 12/2005 - Règlement 43/2013

5. CONDITIONNEMENT : 10 kg,12 kg,14 kg,25 kg – selon demande

SAC : polyéthylène LPDe, sac natron ou tout autre emballage selon demande

CARTON : 380 x 280 x 240 cm (h), triple cannelure, type K-240

EURO PALETTE

6. IDENTIFICATION DE PRODUIT :

ETIQUETTE – conformément à la réglementation en vigueur mentionne toutes les informations nécessaires. Possibilité d’étiquetage complémentaire selon demande.



7. TEMPERATURE DE STOCKAGE ET DE DISTRIBUTION : - 18 °C +/- 1°C

8. TRANSPORT : Camions frigo Thermo King équipés d'indicateur de température.
Le mode de transport sous régime de la température basse - 18° C.

9. D.L.U.O. - 24 mois à partir de date d'emballage à température entre -18°C +/- 1° C

I IZDANJE	IZRADIO	ODOBRIO	DATUM
Avgust 2016	Ruza Peovic	Jovan Kujundzic	Avgust 2016. God.