

Code : **BIGR65**

Groseille rouge pour décor Redcurrant for decoration

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Groseilles en grappe 100 % (France)
Redcurrants in cluster 100 % (France)

Variétés des fruits / Varieties of fruits :

Tatran, Rovada, Junifer, ...

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 11 +/-2
pH / **pH**: 3 +/-0,5

Humidité / **Moisture*** (%): non mesuré / *not measured*
Extrait sec / **Dry extract*** (%): non mesuré / *not measured*

Valeur énergétique / Energy	59 Kcal	Glucides / Carbohydrates	13 g
	251 KJ	Sucres / Sugars	9,5 g
Matières grasses / Fat	<0,5 g	Fibres / Diet fibers	1,6 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	1,0 g
AG Trans / Trans fatty acid	<0,5 g	Sel / Salt	<0,01 g
Cholesterol / Cholesterol	<2 mg	Sodium / Sodium	<5 mg
Vitamine D / Vitamin D	0 mcg	Potassium / Potassium	173 mg
Fer / Iron	0 mg	Calcium / Calcium	16 mg

*Valeurs indicatives pour 100 g / *Indicative values for 100 g*

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

Couleur et description / **Color and description:**

Rouge vif / **Bright red**

Fruits en grappe surgelés IQF / **Frozen IQF fruit in cluster**



ALLERGENES / ALLERGENS:

Ne contient aucun allergène visé par la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011

Doesn't contain any allergens covered by the list of annex II of CE Regulation 1169/2011

QUALITE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL QUALITY

Germes Aerobies Mesophiles / Total aerobic mesophilic count (/g)	m ≤ 300 000	NF EN ISO 4833-1
Escherichia Coli / Escherichia Coli (/g)	m ≤ 10	NF ISO 16649-2
Salmonelle / Salmonella (/25g)	Absence	BKR 23/07-10/11
Listeria / Listeria (/25g)	Absence	BKR 23/02-11/02

OGM / GMO :

Ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément au règlement CE 1830/2003 et 1829/2003.

Doesn't contain any genetically modified organisms (GMOs) in accordance with EC Regulation 1830/2003 and 1829/2003.

CONDITIONNEMENT / PACKAGING

▣ **BIGR65XE10 - Carton de 8 barquettes de 250 g / Box of 8 trays of 250 g**

Code douanier / **customs code** : 811205100

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281009001 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280009002

Dimensions / Size : 380 x 285 x 70 mm - Poids brut / Gross weight : - Poids net / Net weight : 8 x 250 g = 2 kg

Palette Pallet	UV / Rang Sales unit / Level	Rangs / Palette Levels / Pallet	UV / Palette Sales unit / Pallet	Poids net / Palette Net weight / Pallet
80 x 120 cm	8	18	144	288 kg
100 x 120 cm	10	20 à 21	200 à 210	400 à 420 kg

Ionisation / Ionizing treatment :

Conforme aux Directives Européennes 1992/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999.

Conforms to the European Directives 1992/2 / EC and 1999/3 / EC of 22 February 1999.

**Pesticides et Métaux Lourds /
Pesticides and Heavy metals :**

Conforme à la législation Européenne N°149/2008 et 396/2005 et à la réglementation N°629/2008.

Conforms to European law N ° 149/2008 and 396/2005 and regulation No. 629/2008.

EMBALLAGES / PACKAGING:

Conforme au règlement CE 1935/2004 et au règlement (UE) N°10/2011.

Conforms to Regulation EC 1935/2004 and Regulation (EU) No. 10/2011.



CONSOMMATEURS / CONSUMERS

✓ convient/*suitable* ✗ ne convient pas/*not suitable*

✓ Casher / *Kosher*

✓ Végétariens / *Vegetarians*

✓ Allergiques / *Allergics**

✓ Végétaliens / *Vegans*

*Selon la liste de l'annexe II du règlement CE 1169/2011

**Following the list of annex II of EC regulation 1169/2011*

CONSEILS D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE

▣ Avant décongélation : la date de durabilité minimale (DDM) est de 24 mois à -18°C à partir de la date de fabrication.

▣ Manipuler à l'état surgelé.

▣ Après décongélation : conserver 2 à 3 jours si utilisation avec glaçage ou si le produit est incorporé. 1 jour si utilisation nature (sans enrobage ou protection). Ne pas recongeler un produit décongelé.

▣ Cru, en l'état pour garniture de tartes ou décor d'entremets ou autres desserts.

▣ A manipuler avec précaution.

▣ Before thawing : the best before date is 24 months at -18°C from date of manufacture.

▣ Handle in the frozen state.

▣ After thawing : store 2 to 3 days if used with glazing or if the product is incorporated. 1 day for plain use or non protected. Do not refreeze once thawed.

▣ Raw, nature for trimming of pies, pastries or other desserts.

▣ Handle with care.

- Plus d'idées sur www.sicol.fr rubrique "Le coin des chefs" -

- More ideas on www.sicol.com tab "Chef corner" -

DIFFUSION NON CONTROLÉE / UNCONTROLLED DIFFUSION					
Indice de révision :	7	Création :	23/09/2005	Mise à jour :	12/01/2021
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Benoit COLLET		Franck PERRIN	