



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
CERISE AMARENA
Origine : Italie

Emis le : 03/09/2009
Révision : 1
Le : 05/04/2012
Page : 1/2

CODE PRODUIT : E663003 (4/4); E664042 (3/1)

DESCRIPTION

Les cerises sont produites à partir de cerises mûres qui ont été traitées dans du sirop de glucose et de saccharose dans des conditions hygiéniques.

INGREDIENTS

Cerises, sucre, sirop de glucose et de fructose, jus d'amarena, acide citrique (E 330)
Conservateurs : E 202, E 220 (résidus)
Colorants : E163, E122

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Le goût est typiquement celui des cerises Amarena, la consistance est plutôt dure. Les cerises doivent être rouges à violettes et avoir l'odeur caractéristique de la cerise. L'aspect confit des cerises doit être présent.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Analyses</i>	<i>Cible</i>	<i>Min.</i>	<i>Max.</i>	<i>Unité</i>	<i>Méthodes</i>
% solides totaux	70	68	72	%	ISO 2173
PH	2,85	2,5	3,2	H+	ISO 1842
Acidité (acide citrique)	0,95	0,7	1,2	%	ISO 750
Taille / Dimension		18	22	mm	
SO ₂ résiduel	20		50	mg/kg	ISO-5522

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Désignation des analyses</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Méthodes</i>
Total plate count		1000	3	3	Ufc/g	ISO 4833
Coliformes		10	3	3	Ufc/g	ISO 4832
Moules Osmophilic		100	3	3	Ufc/g	ISO 7954
Osmophilic levure		100	3	3	Ufc/g	ISO 7954

VALEURS ENERGETIQUES issues de la bibliographie

	Valeur
Valeur énergétique	304 kcal / 100 g
	1294 kj / 100 g
Protéines	0.1 g/100 g
Glucides	76 g/100 g
Sodium	30 mg/100 g
Fibres diététiques	0.9 g/100 g



FICHE TECHNIQUE MATIERE PREMIERE
CERISE AMARENA
Origine : Italie

Emis le : 03/09/2009
Révision : 1
Le : 05/04/2012
Page : 2/2

CONDITIONS DE STOCKAGE

Les cerises doivent être stockées dans l'emballage d'origine fermé, dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Température de 20°C.

CONDITIONNEMENT

Paquet principal : boîtes de conserves
Poids net (pour bocaux) : 3,000 g ou 1,000 g
Poids égoutté (pour bocaux) : 1,800 g ou 600 g
Type de palette : 800 x 1200 mm

DLUO

3 ans

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Allergènes

	Présence intentionnelle dans le produit (hors contamination fortuite) selon les directives 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE	
	oui	non
Arachides et produits à base d'arachide		X
Céleri et produits à base de céleri		X
Crustacés et produits à base de crustacé		X
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produit à base de ces céréales		X
Fruits à coque, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches		X
Moutarde et produits à base de moutarde		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		X
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)		X
Lupin et produits à base de lupin		X
Oufs et produits à base d'œufs		X
Poissons et produits à base de poissons		X
Soja et produits à base de soja		X
SO2 > 10 ppm	X résidus	