



Code : BIMU62

Mûre cultivée

Cultivated blackberry

LISTE DES INGREDIENTS / COMPOSITION

Mûre cultivée 100 % (France, Serbie)
Cultivated blackberry 100 % (France, Serbia)

Variétés des fruits / *Varieties of fruits* :

Lock ness

FABRICATION / PROCESS



CARACTERISTIQUES PRODUIT / PRODUCT FEATURES

Brix / **Brix** (°): 12 +/-2
pH / **pH**: 3,4 +/-0,5

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

Valeur énergétique / Energy	42 Kcal	Glucides / Carbohydrates	8,0 g
	177 KJ	Sucres / Sugars	6,6 g
Matières grasses / Fat	0,6 g	Fibres / Diet fibers	3,3 g
AG saturé / Saturated fatty acid	<0,1 g	Protéines / Proteins	1,1 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	194 mg
Fer / Iron	2 mg	Calcium / Calcium	39 mg

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

QUALITE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC QUALITY

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

Rouge foncé à noir / **Dark red to black**

Fruits entiers surgelés IQF / **Whole frozen IQF fruit**



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

▣ **BIMU62XD02 - Carton de 5 sachets de 1 kg / Box of 5 bags of 1 kg**

Code douanier / **customs code** : 811205900

EAN13 sous-emballage / **inner EAN13** : 3398281010809 - EAN13 unité de vente / **outer EAN13** : 3398280010800

Dimensions / Size : 386 x 286 x 112 mm - Poids brut / Gross weight : ~5,40 kg - Poids net / Net weight : 5 x 1 kg = 5 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	13	104	520 kg
100 x 120 cm	10	16	160	800 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.



CONSUMMATEURS / 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 ou cuit, nature, sorbets, mousses, entremets, coulis, confitures, pâtisseries fraîches ou surgelées...

▣ *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 or cooked, plain, sorbets, mousses, entremets, coulis, jams, fresh or frozen pastries...*

- 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 :	6	Création :	12/08/2005	Mise à jour :	27/11/2020
Rédactrice / <i>Edited by</i>		Vérificateur / <i>Verified by</i>		Approbateur / <i>Approved by</i>	
Aurélié PROST		Benoit COLLET		Franck PERRIN	