	BVP 10 KMS	OP01
		Versie: 1
	Fiche technique Poudre de fraise	Datum opmaak: 29/01/2023
		Datum laatste wijziging: 29/01/2023

Groupe d'assortiment	Fruit et légumes, lyophilisée
Soug-groupe	Fruits lyophilisées, en vrac
Dénomination du produit	Poudre de fraise BIO lyophilisée
Ingrédient	Fraises biologiques
Ingrédients %	100% fraise
Origine	Pologne, Espagne, la Turquie, Bulgarie
Processus de fabrication	Lyophilisation et poudrage

1. Evaluation organoleptique

Couleur	Rouge- rose, typique pour des fraises.
Aspect et consistance	Fragile, agglutination temporaire est acceptable.
Goût et odeur	Naturelle. Typique pour la fraise fraîche. Les autres saveurs et odeurs ne sont pas acceptables.

2. Paramètres physico-chimique

Analyse granulométrique	<1mm
Mélange avec des impuretés d'un produit végétal	Non-noctif pour la santé, végétal
Facteur de déshydratation	10
Matière étrangère	Afwezig

3. Paramètres microbiologiques


Nom du micro-organisme	Limite (UFC/g)	Méthodes
Germes totaux	$<5,0 \times 10^4$	PN-EN ISO 4833:2004
E. Coli	<10	PN-ISO 16649-2004
Salmonelle	0/(25)g	PN-ISO 6579:2003
Staphylococcus aureus	<10	PN-EN ISO 6888-1:2001
Coliformes	<100	PN-ISO 4832:1998
Moississures	$<2 \times 10^3$	PN-ISO 7954:1999
Levures	$<2 \times 10^3$	PN-ISO 7954:1999

4. Emballage

Contenu net	75 gr e
Emballage	Etui en aluminium, scellé

5. Conditions de conservation

Produit très hygroscopique. Conserver dans un emballage fermé. Température maximale inférieure à $<25^\circ$, humidité relative inférieure à $<50\%$

	BVP 10 KMS	OP01
		Versie: 1
	Fiche technique Poudre de fraise	Datum opmaak: 29/01/2023
		Datum laatste wijziging: 29/01/2023

6. Durabilité

Voir étiquetage

7. Valeurs nutritionnelles

Voedingswaarden per / valeur nutritionnelle par / nutritional declaration per		Per 100g
Energie / Énergie / Energy		1463 kJ / 350 Kcal
Vetten / Matières grasses / Fat		1 g
Waarvan verzadigde vetten / Dont saturés / Of which saturates		0 g
Koolhydraten / Glucides / Carbohydate		70 g
Waarvan suiker / Dont sucres / Of which sugars		46 g
Vezels / Fibres / Fibre		21 g
Eiwitten / Protéines / Protein		4 g
Zout / Sel / Salt		0,01 g