

|            |   |                                     |
|------------|---|-------------------------------------|
| Billiebubs | BVP 10   KMS                                      | OP01                                |
|            | Versie: 1   |                                     |
|            | <b>Fiche technique</b><br><b>Poudre de fraise</b> | Datum opmaak: 29/01/2023            |
|            |   | Datum laatste wijziging: 29/01/2023 |

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

## 1. Evaluation organoleptique

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

## 2. Paramètres physico-chimique

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

## 3. Paramètres microbiologiques

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

## 4. Emballage

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| <b>Contenu net</b> | 75 gr e                   |
| <b>Emballage</b>   | Etui en aluminium, scellé |

## 5. Conditions de conservation

Produit très hygroscopique. Conserver dans un emballage fermé. Temperature maximale inférieure à <25°, humidité relative inférieure à <50%

|   |   |                                     |
|---|---|-------------------------------------|
|  | BVP 10   KMS                                      | OP01                                |
|   |   | Versie: 1                           |
|   | <b>Fiche technique</b><br><b>Poudre de fraise</b> | Datum opmaak: 29/01/2023            |
|   |   | Datum laatste wijziging: 29/01/2023 |

## 6. Durabilité

Voir étiquetage

## 7. Valeurs nutritionnelles

| <b>Voedingswaarden per / valeur<br/>nutritionnelle par / nutritional declaration</b><br><b>per</b> |      | <b>Per 100g</b>    |
|--|------|--------------------|
| 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 / Carbohydrate   | 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             |