

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRAISE NON SUCREE SURGELEE FROZEN STRAWBERRY PUREE WITHOUT SUGAR	Réf. : 3881 - 17265 – 96383 – 169193 - 208755 Date de création : 13/01/11 Version N du 28/12/2023
---	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fraises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des feuilles et des akènes, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted strawberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Fraise (origine France, Belgique, Espagne, Pologne, Maroc, Etats-Unis, Portugal, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Serbie, Bulgarie) Strawberry 100% (origin France, Belgium, Spain, Poland, Morocco, United States, Portugal, Great Britain, Netherlands, Serbia, Bulgaria)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rouge Red
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la fraise Typical of the fruit
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la fraise Typical of the fruit

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	6.3 – 10.3
<i>pH</i>	3.0 – 4.0
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0,8mm None > 0,8mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRAISE NON SUCREE SURGELEE FROZEN STRAWBERRY PUREE WITHOUT SUGAR	Réf. : 3881 - 17265 – 96383 – 169193 - 208755 Date de création : 13/01/11 Version N du 28/12/2023
---	--	--

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	120 kJ / 28 kcal	120 kJ / 28 kcal
Matières grasses - Fat	0.260	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.045	0
Glucides - Carbohydrates	4.060	4.1
Dont sucres - Of wich Sugars	4.050	4.1
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.870	
Protéines - Proteins	0.750	0.8
Sel - Salt	0.007	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.067	
Acides organiques – organic acids	1.050	

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli – E.coli	< 10
Levures - Yeast	< 1 000
Moisissures - Mould	< 1 000
S. aureus – S.aureus	< 100

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Barquette 1kg – 1kg Punnet

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Barquette plastique PP avec opercule OPA/PP PEL – PP punnet with OPA/PP PEL cap	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	792 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	12
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	11
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	132

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRAISE NON SUCREE SURGELEE FROZEN STRAWBERRY PUREE WITHOUT SUGAR	Réf. : 3881 - 17265 – 96383 – 169193 - 208755 Date de création : 13/01/11 Version N du 28/12/2023
---	--	--

Seau 9kg – 9kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	9 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	396 + 297 kg (avec palette intermédiaire - with intermediate pallet)

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	11
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	4 + 3
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	77

Fût 180kg – 180 kg barrel

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Fut métal avec poche plastique transparente Metallic barrel with transparent plastic bag	180 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	100 x 120	720 kg

Nombre de colis/palette Number of parcel/pallet	4
--	---

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition - Origine Origin - Poids net Net weight	- DDM B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number - Conditions de conservation Storage conditions - Identification de la société Name of the company
--	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DDM BBD	36 mois 36 months
DLC après décongélation Shelf life after defrosting	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour les barquettes et seaux 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for punnets and buckets

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRAISE NON SUCREE SURGELEE FROZEN STRAWBERRY PUREE WITHOUT SUGAR	Réf. : 3881 - 17265 – 96383 – 169193 - 208755 Date de création : 13/01/11 Version N du 28/12/2023
---	---	--

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Exempt None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect