

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRUITS EXOTIQUES ASEPTIQUE ASEPTIC EXOTIC FRUITS PUREE	Réf. : 137918 Création : 11/01/2017 Version H du 16/07/2024
---	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de fruits récoltés à maturité. Les fruits sont broyés, tamisés, puis pasteurisés Puree obtained with ripe fruits. The fruits are crushed, sieved and then pasteurised
<i>Composition</i> Composition	100% Fruits (ananas, purée de mangue, purée de fruits de la passion, purée de banane) Sans sucre ajouté Fruits 100% (pineapple, mango puree, passion fruit puree, banana puree) With no added sugar
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française, fruits : Philippines, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Inde, Pérou, Equateur, Guatemala, Vietnam, Madagascar French fabrication, fruits: Philippines, Costa Rica, Ivory Coast, India, Peru, Ecuador, Guatemala, Vietnam, Madagascar

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<i>Couleur</i> Colour	Jaune Yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	14.5 – 18.5
<i>pH</i>	3.1 – 4.1
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous Foreign bodies	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle –	Valeurs nutritionnelles à étiqueter
-------------------------	------------------------------	-------------------------------------

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRUITS EXOTIQUES ASEPTIQUE ASEPTIC EXOTIC FRUITS PUREE	Réf. : 137918 Création : 11/01/2017 Version H du 16/07/2024
---	--	--

	Values (g/100 g)	– Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	268 kJ / 63 kcal	268 kJ / 63 kcal
Matières grasses - Fat	0.253	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.032	0
Glucides - Carbohydrates	12.578	13
Dont sucres - Of wich Sugars	11.088	11
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.638	
Protéines - Proteins	0.750	0.8
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.020	
Acides organiques – organic acids	0.868	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Poches stables microbiologiquement à température ambiante (pas de développement de germe).

Microbiologically stable pouches at ambient temperature (no germ development)

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

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Poche 1kg – 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptc pouch 3 layers	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	648 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	18
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	6
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	108

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition - Origine	- D.L.U.O. B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number - Conditions de conservation
---	--

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRUITS EXOTIQUES ASEPTIQUE ASEPTIC EXOTIC FRUITS PUREE	Réf. : 137918 Création : 11/01/2017 Version H du 16/07/2024
---	--	--

Origin ▪ Poids net Net weight	Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
---	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< 15°C
DLUO Shelf life	12 mois 12 months
DLC après ouverture Shelf life after opening	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days at positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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