



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE PASSION ASEPTIQUE
ASEPTIC PASSION PUREE

Réf. : PUPA FR02
Création : 27/03/2014
Version L du 02/08/2019

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fruits de la passion récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés mécaniquement, tamisés, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted passion fruit. The fruits are sieved and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de Fruits de la passion (Equateur, Pérou), 10% de sucre ajouté (France). Passion fruit 90% (Ecuador, Peru), Sugar 10% (France)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabriqué en France French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène, liquide Homogeneous puree, liquid
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Jaune orangé yellow-orange
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique du fruit de la passion Typical of the fruit
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique du fruit de la passion, acide Typical of the fruit, acid

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	19.5 – 23.5
<i>pH</i>	2,3 – 3,3
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

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	488 kJ / 116 kcal	488 kJ / 116 kcal
Matières grasses - Fat	0.630	0.6
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.053	0
Glucides - Carbohydrates	18.492	19
Dont sucres - Of wich Sugars	18.432	18
Fibres alimentaires - Dietary fibers	9.360	
Protéines - Proteins	1.980	2.0
Sel - Salt	0.063	0.06



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE PASSION ASEPTIQUE
ASEPTIC PASSION PUREE

Réf. : PUPA FR02
Création : 27/03/2014
Version L du 02/08/2019

Vitamine C - C Vitamin	0.063	
Acides organiques – organic acids	3.150	

*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 – aseptic 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

Poche 10kg – 10kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptic pouch 3 layers	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	10 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	1 200 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	24
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	5
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120

ETIQUETAGE - LABELLING

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
▪ Composition	▪ N° de traçabilité



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE PASSION ASEPTIQUE
ASEPTIC PASSION PUREE

Réf. : PUPA FR02
Création : 27/03/2014
Version L du 02/08/2019

Composition	Traceability number
▪ Origine	▪ Conditions de conservation
Origin	Storage conditions
▪ Poids net	▪ Identification de la société
Net weight	Name of the company

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< 15°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	18 mois 18 months
<i>DLC après ouverture</i> <i>Shelf life after opening</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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