

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION SURGELEE FROZEN PASSION PUREE	Réf. : 2235228 – 105887 – 4002 - 140390 Date de création : 29/12/05 Version W du 21/03/2022
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de fruits de la passion récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés mécaniquement, tamisés pour séparer la pulpe des grains, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted passion fruit. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
Composition Composition	100% Fruits de la Passion Passion fruit 100%
Origine Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Pérou French fabrication, Fruits from Peru

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

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

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	11.0 – 15.0
pH	2,3 – 3,3
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1,5mm None > 1,5mm
Corps étrangers exogènes Exogenous Foreign bodies	Absence None

 FRUITS ROUGES & Co. 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION SURGELEE FROZEN PASSION PUREE	Réf. : 2235228 – 105887 – 4002 – 140390 Date de création : 29/12/05 Version W du 21/03/2022
---	---	---

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	353 kJ / 84 kcal	353 kJ / 84 kcal
Matières grasses - Fat	0.700	0.7
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.059	0
Glucides - Carbohydrates	9.480	9.5
Dont sucres - Of wich Sugars	9.480	9.5
Fibres alimentaires - Dietary fibers	10.400	
Protéines - Proteins	2.200	2.2
Sel - Salt	0.070	0.07
Vitamine C - C Vitamin	0.030	
Acides organiques – organic acids	3.500	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA (UFC/g)*

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

Dosettes 100 x 50g – 100 x 50g

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Dosette plastique Plastic single portion	100 x 50 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	440kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	100
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	8
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	11
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	88

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION SURGELEE FROZEN PASSION PUREE	Réf. : 2235228 – 105887 – 4002 - 140390 Date de création : 29/12/05 Version W du 21/03/2022
--	---	--

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

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	720 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	10
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120

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	2 x 396 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 x 2
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	88

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION SURGELEE FROZEN PASSION PUREE	Réf. : 2235228 – 105887 – 4002 – 140390 Date de création : 29/12/05 Version W du 21/03/2022
--	--	--

Seau 10kg – 10kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	2 x 440 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 x 2
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	88

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition - Origine Origin - Poids net Net weight	- D.L.U.O. 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
DLUO Shelf life	36 mois 36 months
DLC après décongélation Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour 1 kg et 10 kg 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for 1kg and 10 kg

AUTRES CARACTERISTIQUES

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