



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FR01 C06
Date de création : 10/08/07
Version O du 13/03/2019

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de framboises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des akènes, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted raspberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de framboise (Maroc, Serbie, Pologne, France, Bulgarie, Hongrie Espagne, Portugal Chili, Mexique, Etats-Unis, Belgique, Pays-Bas, Afrique du sud) 10% de sucre (France) Raspberry 90% (Morocco, Serbia, Poland, France, Bulgaria, Hungary, Spain, Portugal, Chile, Mexico, United States, Belgium, Netherlands, South Africa), Sugar 10% (France)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rose violet foncé Dark pink / purple
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the fruit
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the fruit

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	18.0 – 22.0
<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 –
--------------------------------	--	--



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FR01 C06
Date de création : 10/08/07
Version O du 13/03/2019

		Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	339 kJ / 80 kcal	339 kJ / 80 kcal
Matières grasses - Fat	0.270	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.019	0
Glucides - Carbohydrates	13.785	14
Dont sucres - Of wich Sugars	13.725	14
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.030	
Protéines - Proteins	1.260	1.3
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.023	
Acides organiques – organic acids	1.908	

*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 – aseptiic 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 - 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptiic pouch 3 layers	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	10 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	1200 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



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FR01 C06
Date de création : 10/08/07
Version O du 13/03/2019

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none">▪ Nom du produit Product name▪ Composition Composition▪ Origine Origin▪ Poids net Net weight	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 <i>Storage temperature</i>	< 15°C
DLUO <i>Shelf life</i>	12 mois 12 months
DLC après ouverture <i>Shelf life after opening</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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