

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE D'ANANAS SURGELEE FROZEN PINEAPPLE PUREE	Réf. : PUAN FR02 Date de création : 27/01/16 Version C du 08/06/2017
---	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de morceaux d'ananas. L'ananas est tamisé afin d'en extraire le jus et la pulpe. Puree obtained with pineapple pices. The fruits are sieved (sieving size: 1mm) to extract pulp and juice and then pasteurised.
<i>Composition</i> Composition	90% d'ananas, 10% de sucre 90% Pineapple, 10% Sugar
<i>Variété</i> Variety	<i>Ananas comosus</i> – Variété MG3, MD2 <i>Ananas comosus</i> – Variety MG3, MD2
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Philippines, Costa Rica French fabrication, Fruits' origin :, Philippines, Costa Rica

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène présence de pulpe Homogeneous puree, presence of pulp
<i>Couleur</i> Colour	Jaune, caractéristique du fruit Yellow typical of pineapple
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	21 - 25
<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 - NUTRITIONAL VALUES **

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	370 kJ / 87 kcal	370 kJ / 87 kcal
Matières grasses - Fat	0.180	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.004	0
Glucides - Carbohydrates	20	20
Dont sucres - Of wich Sugars	18	18
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.4	
Protéines - Proteins	0.360	<0.5
Sel - Salt	0.007	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.010	
Acides organiques – organic acids	0.648	

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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE D'ANANAS SURGELEE FROZEN PINEAPPLE PUREE	Réf. : PUAN FR02 Date de création : 27/01/16 Version C du 08/06/2017
--	---	--

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA (UFC/g)*

<i>Micro-organisme - Micro-organism</i>	<i>Norme- Standards</i>
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

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

Fût 200kg – 200 kg barrel

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Fût métal avec poche plastique transparente Metallic barrel with transparent plastic bag	200 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	100 x 120	800 kg

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE D'ANANAS SURGELEE FROZEN PINEAPPLE PUREE	Réf. : PUAN FR02 Date de création : 27/01/16 Version C du 08/06/2017
--	---	--

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

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

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< -18°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	36 mois 36 months
<i>DLC après décongélation</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