

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANDARINE SURGELEE FROZEN MANDARIN PUREE	Réf. : PUMD 01 Date de création : 23/06/09 Version T du 12/02/18
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue par pression à froid de mandarines fraîches, propres, saines et mûres, de l'espèce <i>citrus reticulata</i> . Purée pasteurisée Puree obtained with ripe and healthy mandarin (<i>citrus reticulata</i>). Pasteurized puree.
<i>Composition</i> Composition	100% de jus de mandarine (Italie, Sicile) Mandarin juice 100% (Italy, Sicily)
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Liquide Liquid
<i>Couleur</i> Colour	Orange Orange
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de la mandarine Typical of mandarin
<i>Goût</i> Taste	Légèrement acide, caractéristique de la mandarine Lightly acid, typical of mandarin

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	10 – 14
<i>pH</i>	3,0 – 4,0
<i>Pulpe (%)</i> Pulp (%)	5 - 8
<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	205 kJ / 48 kcal	205 kJ / 48 kcal
Matières grasses - Fat	0.190	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0	0
Glucides - Carbohydrates	9.190	9.2
Dont sucres - Of wich Sugars	9.190	9.2
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.700	
Protéines - Proteins	0.800	0.8
Sel - Salt	0.016	0.02
Vitamine C - C Vitamin	0.019	
Acides organiques – organic acids	1.130	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA (UFC/g)*

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANDARINE SURGEEE FROZEN MANDARIN PUREE	Réf. : PUMD 01 Date de création : 23/06/09 Version T du 12/02/18
--	---	--

<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 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

Fût 200kg – 200 kg barrel

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANDARINE SURGELEE FROZEN MANDARIN PUREE	Réf. : PUMD 01 Date de création : 23/06/09 Version T du 12/02/18
--	--	--

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

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)

A conserver à l'abri de l'air et de la lumière. Keep away from air and light.

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