

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANGUE SURGELEE FROZEN MANGO PUREE	Réf. : PUMG IN01 Date de création : 25/04/06 Version R du 31/08/2018
---	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de mangues récoltées à maturité et triées. Les fruits sont broyés mécaniquement, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted mango. The fruits are crushed and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Mangue variété Alfonso Mango 100% Alfonso variety
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication Française, Fruits d'origine Inde. French fabrication, Fruits from India.

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Orange Orange
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la mangue Typical of mango
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la mangue Typical of mango

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	17 – 21
<i>pH</i>	3,5 – 4,5
<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	269 kJ / 64 kcal	269 kJ / 64 kcal
Matières grasses - Fat	0.200	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.058	0
Glucides - Carbohydrates	13.600	14
Dont sucres - Of wich Sugars	13.100	13
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.760	
Protéines - Proteins	0.700	0.7
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.037	
Acides organiques – organic acids	0.340	

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

*CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA **



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE MANGUE SURGELEE
FROZEN MANGO PUREE

Réf. : PUMG IN01
Date de création : 25/04/06
Version R du 31/08/2018

<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

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

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	Carton - Cardboard box	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	2 x 396 kg (avec palette intermédiaire - with intermediate pallet)

Palettisation - Palletization

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANGUE SURGELEE FROZEN MANGO PUREE	Réf. : PUMG IN01 Date de création : 25/04/06 Version R du 31/08/2018
---	--	--

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

<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