

| | | |
|--|--|--|
|  <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p> | FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRUITS EXOTIQUES SURGELEE FROZEN EXOTIC FRUITS PUREE | Réf. : PUXO FR04 Date de création : 17/03/16 Version C du 23/01/17 |
|--|--|--|

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

| | |
|--|--|
| <i>Procédé de fabrication</i> Way of production | Purée obtenue à partir de mangues, fruits de la passion, ananas et bananes récoltées à maturité et triées. Les fruits sont broyés, tamisés afin de séparer la pulpe des parties non comestibles, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted fruits. The fruits are crushed, sieved and then pasteurised. |
| <i>Composition</i> Composition | 100% Fruits (ananas, mangue, passion, banane) Sans sucre ajouté. Fruits 100% (pineapple, mango, passion, banana) |
| <i>Origine</i> Origin | Fabrication française, fruits : Philippines, Costa Rica, Inde, Pérou, Equateur, Guatemala French fabrication, fruits : , Philippines, Costa Rica, India, Peru, Ecuador, Guatemala |

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

| | |
|--------------------------|--|
| <i>Aspect</i> Aspect | Purée homogène Homogeneous puree |
| <i>Couleur</i> Colour | Jaune orangée Yellow orange |
| <i>Odeur</i> Smell | Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits |
| <i>Goût</i> Taste | Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits |

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

| | <i>Tolérances - Standards</i> |
|---|-------------------------------|
| <i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade | 15.1 – 19.1 |
| <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 | 268 kJ / 63 kcal | 268 kJ / 63 kcal |
| Matières grasses - Fat | 0.253 | <0.5 |
| Dont acides gras saturés - Of which saturates | 0.032 | 0 |
| Glucides - Carbohydrates | 12.578 | 13 |
| Dont sucres - Of wich Sugars | 11.088 | 11 |
| Fibres alimentaires - Dietary fibers | 2.638 | |
| Protéines - Proteins | 0.750 | 0.8 |
| Sel - Salt | 0.008 | <0.01 |
| Vitamine C - C Vitamin | 0.020 | |
| Acides organiques – organic acids | 0.868 | |

*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 DE FRUITS EXOTIQUES SURGELEE FROZEN EXOTIC FRUITS PUREE | Réf. : PUXO FR04 Date de création : 17/03/16 Version C du 23/01/17 |
|--|--|--|

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

| <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 | Carton - Cardboard box | - |
| 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 |

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 |
|--|---|



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS EXOTIQUES SURGELEE
FROZEN EXOTIC FRUITS PUREE

Réf. : PUXO FR04
Date de création : 17/03/16
Version C du 23/01/17

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> | Aucune 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 |