

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE YUZU SURGELEE FROZEN YUZU PUREE	Réf. : 72882 Date de création : 27/04/18 Version C du 17/09/18
---	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de yuzus récoltés à maturité et triés Puree obtained with ripe and sorted yuzu.
<i>Composition</i> Composition	100% de jus et pulpe de yuzu Yuzu pulp and juice 100%
<i>Origine</i> Origin	Fabrication Japonaise, Fruits d'origine Japon Japanese fabrication, Fruits From Japan
<i>Variété</i> Variety	<i>Citrus Junos</i>

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Liquide trouble Liquid, trouble
<i>Couleur</i> Colour	Jaune Yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique du yuzu Typical of yuzu
<i>Goût</i> Taste	Acide, caractéristique du yuzu Typical of yuzu, acid

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	6.0 – 10.0
<i>pH</i>	2.1 – 3.1
<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	192 kJ / 45 kcal	192 kJ / 45 kcal
Matières grasses - Fat	0.150	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.0	0
Glucides - Carbohydrates	9.0	9.0
Dont sucres - Of wich Sugars	9.0	9.0
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.0	
Protéines - Proteins	1.0	1.0
Sel - Salt	0.0	< 0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.24	
Acides organiques – organic acids	0.0	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli – E.coli	< 10

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE YUZU SURGELEE FROZEN YUZU PUREE	Réf. : 72882 Date de création : 27/04/18 Version C du 17/09/18
--	---	--

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

Cubitainer 18.5kg – 18.5kg Cubitainers

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Cubitainer polyéthylène – Polyethylene cubitainer	18.5 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	18.5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	740kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	8
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	5
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	40

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.D.M. 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 YUZU SURGELEE
FROZEN YUZU PUREE

Réf. : 72882
Date de création : 27/04/18
Version C du 17/09/18

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