

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PREPARATION DE LAIT DE COCO SURGEEE</b> <b>FROZEN COCONUT MILK PREPARATION</b>	Réf. : 119921 – 119945 – 119884 - 120002 – 119983 – 120026 – 136959 - 119846 Date de création : 25/06/20 Version G du 05/05/2021
--	--	--

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<b>Procédé de fabrication</b> Way of production	Purée obtenue à partir de lait de noix de coco en poudre, fabriqué à partir de pulpe de noix de coco séchée. La poudre est ensuite réhydratée, sucrée et pasteurisée Puree obtained from coconut milk powder, made from a dried pulp coconut. The powder is then rehydrated, pasteurized and sweetened
<b>Composition</b> Composition	Eau, Poudre de lait de coco 35% (lait de noix de coco, stabilisants : Maltodextrine, amidon modifié de maïs), Sucre 10% Water, coconut milk powder 35% (coconut milk, stabilisers : maltodextrin, modified corn starch), sugar 10%
<b>Origine</b> Origin	Fabrication française, origine du fruit : Philippines French fabrication, fruit from Philippine

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<b>Aspect</b> Aspect	Purée liquide Liquid puree
<b>Couleur</b> Colour	Blanc White
<b>Odeur</b> Smell	Caractéristique de la coco Typical of the fruit
<b>Goût</b> Taste	Caractéristique de la coco, sucré Typical of the fruit, sweetened

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA**

	<b>Tolérances - Standards</b>
<b>Indice réfractométrique (°Brix)</b> Brix grade	24.0 – 28.0
<b>pH</b>	5.7 – 6.7
<b>Corps étrangers endogènes</b> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<b>Corps étrangers exogènes</b> Exogenous Foreign bodies	Absence None

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
Apport énergétique - Energetic contribution	1191 kJ / 287 kcal	1191 kJ / 287 kcal
Matières grasses - Fat	22.120	22
Dont acides gras saturés - Of which saturates	21.420	21
Glucides - Carbohydrates	18.756	19
Dont sucres - Of wich Sugars	12.528	13
Fibres alimentaires - Dietary fibers	0.600	
Protéines - Proteins	2.852	2.9
Sel - Salt	0.106	0.11
Vitamine C - C Vitamin	0	

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PREPARATION DE LAIT DE COCO SURGEEE</b> <b>FROZEN COCONUT MILK PREPARATION</b>	Réf. : 119921 – 119945 – 119884 - 120002 – 119983 – 120026 – 136959 - 119846 Date de création : 25/06/20 Version G du 05/05/2021
--	--	--

Acides organiques – organic acids	0	
-----------------------------------	---	--

\*Issues d'analyses. From analysis

#### CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \*

<b>Micro-organisme - Micro-organism</b>	<b>Norme- Standards</b>
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
Listeria – Listeria	ABS/25g
Salmonelle – Salmonella	ABS/25g

\*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

#### CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Dosettes 50g – 50g

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
UV	Dosette plastique – Plastic single portion	50 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	5 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	440 kg

#### 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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
UV	Barquette plastique polypropylène - Punnet	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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PREPARATION DE LAIT DE COCO SURGEEE</b> <b>FROZEN COCONUT MILK PREPARATION</b>	Réf. : 119921 – 119945 – 119884 - 120002 – 119983 – 120026 – 136959 - 119846 Date de création : 25/06/20 Version G du 05/05/2021
--	--	--

	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

#### ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nom du produit Product name</li> <li>▪ Composition Composition</li> <li>▪ Origine Origin</li> <li>▪ Poids net Net weight</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.L.U.O. B.B.D.</li> <li>▪ N° de traçabilité Traceability number</li> <li>▪ Conditions de conservation Storage conditions</li> <li>▪ Identification de la société Name of the company</li> </ul>
--	---

#### STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	36 mois 36 months
DLC après décongélation Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour 1 kg et 10 kg 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for 1 kg and 10 kg

#### AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Maltodextrine, Amidon Maltodextrin, Starch
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation applicable en vigueur Compliance with applicable regulations in effect