

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE FRUITS ROUGES SURGELEE FROZEN RED MIX BERRIES PUREE	Réf. : 2227223 – 2227290 - 148754 Date de création : 25/04/06 Version R du 24/08/2021
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés, tamisés, afin de séparer la pulpe des grains et des rafles puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted fruits. The fruits are crushed, sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de fruits (fraise, groseille, mûres, framboise et cassis), 10 % de sucre ajouté Fruits 90% (Strawberry, redcurrant, blackberry, raspberry, blackcurrant), sugar 10%
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française (Fraise : Maroc – Framboise : Maroc – Groseille rouge : Pologne – Mûre : Serbie, Portugal, Maroc, Bulgarie – Cassis : France) French fabrication (Strawberry: Morocco – Raspberry: Morocco – Redcurrant: Poland – Blackberry: Serbia, Portugal, Morocco, Bulgaria – Blackcurrant: France)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rouge foncé Dark red
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	19,0 – 23,0
<i>pH</i>	2,5 – 3,5
<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



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES SURGELEE
FROZEN RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 2227223 – 2227290 -
148754
Date de création : 25/04/06
Version R du 24/08/2021

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	336 kJ / 80 kcal	336 kJ / 80 kcal
Matières grasses - Fat	0.291	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.0528	0
Glucides - Carbohydrates	15.591	16
Dont sucres - Of wich Sugars	14.763	15
Fibres alimentaires - Dietary fibers	3.616	
Protéines - Proteins	0.922	0.9
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.059	
Acides organiques – organic acids	1.234	

*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
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 10kg – 10kg Bucket



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES SURGELEE
FROZEN RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 2227223 – 2227290 -
148754
Date de création : 25/04/06
Version R du 24/08/2021

	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

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
▪ Composition Composition	▪ N° de traçabilité Traceability number
▪ Origine Origin	▪ Conditions de conservation Storage conditions
▪ Poids net Net weight	▪ 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) 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

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i>	Exempt



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES SURGELEE
FROZEN RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 2227223 – 2227290 -
148754
Date de création : 25/04/06
Version R du 24/08/2021

<i>Additives</i>	None
<i>Ionisation</i>	Aucune
<i>Ionisation</i>	None
<i>Contaminants</i>	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur
<i>Contaminants</i>	Compliance with applicable European regulations in effect