

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MELON SURGELEE FROZEN MELON PUREE	Réf. : PUML FR01 Date de création : 27/07/06 Version K du 15/07/16
---	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de melons récoltés à maturité et triés. Les fruits sont épluchés, épépinés et tamisés afin de séparer la pulpe des grains, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted melon. The fruits are peeled, seeded, sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de Melon, 10% de sucre ajouté. Melon 90%, sugar 10%.
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française. French fabrication

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 du melon Typical of melon
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique du melon Typical of melon

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	18.8 – 22.8
<i>pH</i>	5.6 – 6.6
<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	291 kJ / 69 kcal	291 kJ / 69 kcal
Matières grasses - Fat	0.133	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.042	0
Glucides - Carbohydrates	15.801	16
Dont sucres - Of wich Sugars	15.246	15
Fibres alimentaires - Dietary fibers	0.765	
Protéines - Proteins	0.639	0.6
Sel - Salt	0.026	0.03
Vitamine C - C Vitamin	0.010	
Acides organiques – organic acids	0.072	

*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 MELON SURGELEE FROZEN MELON PUREE	Réf. : PUML FR01 Date de création : 27/07/06 Version K du 15/07/16
---	---	--

*CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA (UFC/g)**

<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 10kg – 10kg Bucket

	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	▪ D.L.U.O.
------------------	------------

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MELON SURGELEE FROZEN MELON PUREE	Réf. : PUML FR01 Date de création : 27/07/06 Version K du 15/07/16
---	---	--

<ul style="list-style-type: none"> Product name ▪ Composition <li style="padding-left: 20px;">Composition ▪ Origine <li style="padding-left: 20px;">Origin ▪ Poids net <li style="padding-left: 20px;">Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> B.B.D. ▪ N° de traçabilité <li style="padding-left: 20px;">Traceability number ▪ Conditions de conservation <li style="padding-left: 20px;">Storage conditions ▪ Identification de la société <li style="padding-left: 20px;">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