

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE MURE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLACKBERRY PUREE</b>	Réf. : PUPMU01C06 Date de création : 29/12/05 Version O du 30/10/2017
--	---	---

*DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION*

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de mûres récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des grains, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted blackberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de Mûre (Serbie, France, Mexique, Espagne, Belgique, Hollande, Portugal, Maroc, Pays Bas), 10% de sucre ajouté (France). Blackberry 90% (Serbia, France, Mexico, Spain, Belgium, Holland, Portugal, Morocco, Netherlands), sugar 10% (France).
<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>	Noir bleuté Blue black
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la mûre Typical of blackberry
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la mûre Typical of blackberry

*CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA*

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	18,7 – 22,7
<i>pH</i>	2.6 – 3.6
<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	357 kJ / 84 kcal	357 kJ / 84 kcal
Matières grasses - Fat	0.175	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.012	0
Glucides - Carbohydrates	18.690	19
Dont sucres - Of wich Sugars	17.190	17
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.530	
Protéines - Proteins	1.233	1.2
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.021	
Acides organiques – organic acids	0.000	

\*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 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE MURE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLACKBERRY PUREE</b>	Réf. : PUPMU01C06 Date de création : 29/12/05 Version O du 30/10/2017
---	---	---

**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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
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

Fût 200kg – 200 kg barrel

 <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>PUREE DE MURE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLACKBERRY PUREE</b>	Réf. : PUPMU01C06 Date de création : 29/12/05 Version O du 30/10/2017
---	---	---

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
UV	Fut métal avec poche plastique transparente Metallic barrel with transparent plastic bag	200 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	100 x 120	800 kg

Nombre de colis/palette Number of parcel/pallet	4
--	---

#### *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*

<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