



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POMME VERTE SURGEEE
GREEN APPLE PUREE

Réf. :5388 – 11454 – 67901
2239226 – 2239293 – 4036 –
4025
Date de création : 25/04/06
Version S du 10/12/18

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de pommes Granny fraîches récoltées à maturité, lavées, tamisées puis pasteurisées Puree obtained with fresh, ripe and sorted Granny apple. The fruits are washed, sieved and then pasteurised
Composition Composition	90% de pomme (France), 10% de sucre ajouté, Correcteur d'acidité : acide citrique, Antioxydant : acide ascorbique Apple 90% (France), sugar 10%, Acidity regulator: citric acid, Antioxidant: ascorbic acid
Origine Origin	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Purée homogène Homogeneous puree
Couleur Colour	Vert pâle Light green
Odeur Smell	Caractéristique de la pomme Typical of apple
Goût Taste	Caractéristique de la pomme Typical of apple

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	20.3 – 24.3
pH	2,8 – 3,8
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
Corps étrangers exogènes 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	377 kJ / 89 kcal	377 kJ / 89 kcal
Matières grasses - Fat	0.14	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.035	0
Glucides - Carbohydrates	20	20
Dont sucres - Of wich Sugars	20	20
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.8	
Protéines - Proteins	0.30	<0.5
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.0061	
Acides organiques – organic acids	0.780	



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POMME VERTE SURGELEE
GREEN APPLE PUREE

Réf. :5388 – 11454 – 67901
2239226 – 2239293 – 4036 –
4025
Date de création : 25/04/06
Version S du 10/12/18

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA (UFC/g)*

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

	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

Fût 200kg – 200 kg barrel



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POMME VERTE SURGEELEE
GREEN APPLE PUREE

Réf. :5388 - 11454 - 67901
2239226 - 2239293 - 4036 -
4025
Date de création : 25/04/06
Version S du 10/12/18

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
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

▪ 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>	A consommer ou utiliser rapidement après décongélation car phénomène d'oxydation et perte de la couleur verte A décongeler au froid positif To use quickly after defrosted, because of oxidation and loss of green color To defrost at positive cold.

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Acide ascorbique E300, Acide citrique E330 Ascorbic acid E300, Citric acid E330
<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