



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POIRE SURGELEE
FROZEN PEAR PUREE

Réf. : PUPO FR01
Date de création : 29/12/05
Version Q du 27/10/17

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de poires fraîches récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe de la peau et des pépins, puis pasteurisés. Puree obtained with fresh, ripe and sorted pear. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> Composition	90% de Poire William's, 10% de sucre ajouté, Antioxydant : acide ascorbique William's Pear 90%, sugar 10%, Antioxidant : ascorbic acid
<i>Origine</i> Origin	Fabrication et fruit France French fabrication and fruit

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> Colour	Jaune clair Light yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de la poire Typical of pear
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique de la poire Typical of pear

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	19.0 – 23.0
<i>pH</i>	3,1 – 4,1
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> 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	380 kJ / 90 kcal	380 kJ / 90 kcal
Matières grasses - Fat	0.203	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.024	0
Glucides - Carbohydrates	20.200	20
Dont sucres - Of wich Sugars	19.770	20
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.803	
Protéines - Proteins	0.356	<0.5
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.004	
Acides organiques – organic acids	0.074	

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



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

FICHE TECHNIQUE PUREE DE POIRE SURGELEE FROZEN PEAR PUREE

Réf. : PUPO FR01
Date de création : 29/12/05
Version Q du 27/10/17

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

Seau 20kg - 20kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	20 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	Bois en 100x120 cm renforcée – Wood 100x120 cm strengthened	2 x 480 kg (avec palette intermédiaire - with intermediate pallet)



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POIRE SURGELEE
FROZEN PEAR PUREE

Réf. : PUPO FR01
Date de création : 29/12/05
Version Q du 27/10/17

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	8
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	3 x 2
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	48

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) 3 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Acide ascorbique Ascorbic acid
<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