

 <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 D'ORANGE SANGUINE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLOOD ORANGE PUREE</b>	Réf. : PUORS IT02 Date de création : 18/01/12 Version G du 13/01/2017
---	---	---

*DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION*

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir d'oranges sanguines fraîches, propres, saines et mûres. Puree made with fresh blood oranges, clean, healthy, and ripe.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% de jus et pulpe d'orange sanguine Blood orange 100% (pulp and juice)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française, Fruits d'origine Italie French fabrication, Fruits from Italia

*CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA*

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Liquide Liquid
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rouge typique Typical red
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de l'orange sanguine Typical of blood orange
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de l'orange sanguine Typical of blood orange

*CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA*

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade (°Brix)</i>	10.3 – 14.3
<i>pH</i>	3.1 – 4.1
<i>Pulpe (%)</i> <i>Pulp (%)</i>	10 - 12
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

*VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \**

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
Apport énergétique - Energetic contribution	197 kJ / 46 kcal	197 kJ / 46 kcal
Matières grasses - Fat	0.260	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.054	0
Glucides - Carbohydrates	8.320	8.3
Dont sucres - Of wich Sugars	8.320	8.3
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.820	
Protéines - Proteins	0.957	1.0
Sel - Salt	0.012	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.040	
Acides organiques – organic acids	1.300	

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

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

<i>Micro-organisme - Micro-organism</i>	<i>Norme- Standards</i>
Flore totale - Total plate count	< 10 000

 <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 D'ORANGE SANGUINE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLOOD ORANGE PUREE</b>	Réf. : PUORS IT02 Date de création : 18/01/12 Version G du 13/01/2017
---	---	---

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 9kg – 9kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	9 kg
Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	2 x 396 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 10kg – 10kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	10 kg
Colis - Parcel	-	-
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
---	---

 <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 D'ORANGE SANGUINE SURGELEE</b> <b>FROZEN BLOOD ORANGE PUREE</b>	Réf. : PUORS IT02 Date de création : 18/01/12 Version G du 13/01/2017
--	---	---

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

<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)

A conserver à l'abri de l'air et de la lumière. – Keep away from air and light.

### 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