



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

FICHE TECHNIQUE PUREE DE KIWI SURGELEE FROZEN KIWI PUREE

Réf. : 3921 - 68663
Date de création : 14/06/11
Version N du 24/11/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de kiwis récoltés à maturité et triés. Les fruits sont épluchés, broyés mécaniquement puis tamisés. Purée non pasteurisée Puree obtained with ripe and sorted kiwi. The fruits are peeled, crushed and then sieved. Not pasteurized puree
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Kiwi (France, Chili) Kiwi 100% (France, Chile)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication Française Made in France

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Caractéristique du kiwi Typical of kiwi
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique du kiwi Typical of kiwi
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique du kiwi Typical of kiwi

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	11,5 – 15,5
<i>pH</i>	3,0 – 4,0
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous foreign bodies</i>	Aucun > 2,5mm None > 2,5mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous foreign bodies</i>	Absence None



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

FICHE TECHNIQUE PUREE DE KIWI SURGEEE FROZEN KIWI PUREE

Réf. : 3921 - 68663
Date de création : 14/06/11
Version N du 24/11/2022

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	243 kJ / 58 kcal	243 kJ / 58 kcal
Matières grasses - Fat	0.725	0.7
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.034	0
Glucides - Carbohydrates	9.370	9.4
Dont sucres - Of wich Sugars	9.100	9.1
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.400	
Protéines - Proteins	1.100	1.1
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.093	
Acides organiques - organic acids	1.490	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Microorganism	Norme - Standards
Flore lactique - Lactic flora	< 100 000
Entérobactéries - Enterobacteria	< 500
E. coli - E. coli	< 10
Levures - Yeast	< 5 000
Moisissures - Mold	< 5 000
Listeria - Listeria	Absence/25g
Salmonella - Salmonella	Absence/25g
S. aureus - S. aureus	< 100

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect

CONDITIONNEMENT

Seau 9kg - 9kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	9 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	-
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



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

FICHE TECHNIQUE PUREE DE KIVI SURGELEE FROZEN KIVI PUREE

Réf. : 3921 - 68663
Date de création : 14/06/11
Version N du 24/11/2022

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none">Nom du produit Product nameComposition CompositionOrigine OriginPoids net Net weight	<ul style="list-style-type: none">D.L.U.O. B.B.D.N° de traçabilité Traceability numberConditions de conservation Storage conditionsIdentification de la société Name of the company
---	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	36 mois 36 months
DLC après décongélation Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) pour les fûts 7 jours au froid positif (+4°C) pour 1 kg et 10 kg 3 days under positive cold (4°C) for drums 7 days under positive cold (4°C) for 1 kg and 10 kg

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Exempt None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation Européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect