



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
11051003

Date de création
Creation date

10/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 5



Code article :
11051003

Code douanier :
2008999990

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

**Paramètres
physicochimiques**

Brix : 16 ± 3 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 2.9 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 5 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Cassis Noir de Bourgogne d'Isère (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de cassis Noir de Bourgogne sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Cassis 100% (dont 83% de « Noir de Bourgogne »). Peut contenir des traces de noisettes, pistaches et amandes
Nom botanique : *Ribes nigrum*
Variété(s) principale(s) : Noir de Bourgogne, Black Down
Pays de récolte des fruits : France
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

CONSERVATION :

Durée de vie : 36 mois à partir de la date de production
Température de stockage : $< -18^{\circ}\text{C}$
Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre $0/+4^{\circ}\text{C}$ pendant 24h environ. Possible dans l'eau tiède ou au four à micro-ondes (programme décongélation)
Conservation après décongélation / ouverture entre $0/+4^{\circ}\text{C}$: 48 heures maximum - Ne pas recongeler après décongélation

PROPRIETES SENSORIELLES :

Apparence, goût et couleur caractéristiques du produit mentionné ci-dessus.
Absence de goût et d'odeur étrangers.
Ce produit ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :

	Valeurs moyennes pour 100g	En % des apports de référence par 100g *
Energie	222 kJ	2.6%
Energie	53 kcal	2.6%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	6.1 g	2.3%
dont sucres	6.1 g	6.8%
Protéines	1.3 g	2.6%
Sel	0 g	0%

* Apports de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal).

Informations nutritionnelles complémentaires : (valeurs moyennes pour 100g)

Acides gras trans. : 0 g
Fibres alimentaires : 6.8 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 2.6 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 83.2 g
Extrait sec total : 16.8 g
Cendres : 0.8 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul - Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
11051003

Date de création
Creation date

10/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 5

Certifications ISO 22000



Certifié sans OGM
conformément aux
Règlements (CE) n°
1829/2003 et (CE) n°
1830/2003 modifiés - Ne
contient pas de sucres
dérivés de betteraves
génétiquement modifiées.

Conforme au Règlement (CE)
n° 396/2005 modifié
concernant les limites
maximales applicables aux
résidus de pesticides présents
dans ou sur les denrées
alimentaires.

Conforme au Règlement (CE)
n° 1881/2006 modifié,
détaillant les teneurs
maximales des contaminants
métaux lourds dans les
denrées alimentaires.

Certifié sans traitement
ionisant et donc non soumis à
la Directive n°1999/2/CE
relative au traitement par
ionisation des denrées
destinées à l'alimentation
humaine.

Radioactivité :
Conforme aux Règlements
(Euratom) 2016/52 et (UE)
2021/1533 selon l'origine des
matières premières.

Certificat allergènes sur
demande.

☐ Produit sur demande

Minimum de
commande
(par multiple de
palette complète) :

.....

CONTRÔLES SUR LE PRODUIT :

Contrôles sur la matière première et sur le produit fini. Absence de corps étrangers.

Contrôles sur la ligne de production y compris détecteur de métaux

Fer : > 2 mm

Non ferreux : > 2,5 mm

Inox : > 4 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	AES 10/06-01/08
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g	AES 10/3-09/00
<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05

Analyses microbiologiques aléatoires selon plan de contrôle.

CONDITIONNEMENT :

Colis : Carton

Poids net : 2.00 kg

Poids brut : 2.22 kg

Dimensions (L x l x h) : 225 x 190 x 118 mm

GTIN 14 : 13760034313050

Unité : Pot operculé avec couvercle

Poids net : 1.00 kg

Poids brut : 1.06 kg

Dimensions (L x l x h) : 185 x 115 x 105 mm

GTIN 13 : 3760034313053

Document technique spécifique aux emballages sur demande.

PALETTISATION :

	Palette Europe (80 x 120 cm)	Palette Export (109 x 109 cm) ***
Nombre de colis / rang :	20	25
Nombre de rangs / palette :	17	18
Nombre de colis / palette :	340	450
Poids net :	680 kg	900 kg
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	781 kg	1017 kg
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	216 cm	227 cm

*** Container 40' et Groupage

Palettisation spécifique sur demande.

(2) Sans sucres ajoutés - contient les sucres naturellement présents dans le fruit

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11051003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 5
		10/10/18	03/01/22	03/01/22	



Article number :
11051003
 Customs tariff :
 2008999990

- ☒ Pasteurized
- ☐ Sweetened
- ☐ Organic

Physico-chemical properties

Brix : 16 ± 3 °Brix
 Refractometer at 20°C
 (68°F)

pH : 2.9 ± 0.3
 pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 5 ± 2 cm/30s
 Consistometer
 Bostwick at 20°C
 (68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Blackcurrant Noir de Bourgogne Isère (2) 2 x 1 kg

NEW RECIPE

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen Noir de Bourgogne blackcurrant puree no added sugar
 Ingredients : Blackcurrant 100% (of which 83% « Noir de Bourgogne »). May contain traces of hazelnuts, pistachios and almonds

Botanical name : *Ribes nigrum*
 Main Variety/ies : Noir de Bourgogne, Black Down
 Country/ies of fruit harvest : France
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : European Union

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date
 Storage temperature : <-18°C / <0°F
 Directions of use : Defrosting recommended between 0/+4°C (32/39°F) for about 24h.
 Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
 Storage after defrosting / opening between 0/+4°C (32/39°F) : 48 hours maximun - Do not refreeze once defrosted.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Appearance, taste, color typical of the fruit mentioned above.
 No off-taste nor off-odor.
 This product does not contain any flavoring, coloring agent nor any preservative.

NUTRITIONAL INFORMATION :

	Average nutritional values per 100g	In % of the reference intakes per 100g *
Energy	222 kJ	2.6%
Energy	53 kcal	2.6%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	6.1 g	2.3%
of which sugars	6.1 g	6.8%
Protein	1.3 g	2.6%
Salt	0 g	0%

* Reference intakes for a typical adult (8400 kJ/2000 kcal).

Additional nutritional information : (average nutritional values per 100g)

Trans fatty acid : 0 g
 Dietary fiber : 6.8 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 2.6 g
 Cholesterol 0 mg
 Moisture 83.2 g
 Total dry extract : 16.8 g
 Ash 0.8 g

Values obtained by calculation – Physico-chemical characteristics and nutritional values may vary according to crops.



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
11051003

Date de création
Creation date

10/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 5

Certifications ISO 22000



Certified GMO-free in accordance with Regulations (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 amended - Product free from sugar derived from genetically modified beetroots.

Complies with Regulation (EC) No 396/2005 amended concerning maximum levels for pesticide residues inside or outside foodstuffs.

Conforms to Regulation (EC) No 1881/2006 amended detailing the maximum levels of heavy metal contaminants.

Certified without ionizing treatment and therefore not subject to Directive No 1999/2/EC on the ionization treatment of foodstuffs intended for human consumption.

Radioactivity: Complies with Regulations (Euratom) 2016/52 and (EU) No 2021/1533 depending on the origin of the raw materials.

Allergen certificate on request.

☐ Product on request

Minimum order
quantity (per multiple of
full pallet) :

.....

CONTROLS ON THE PRODUCT :

Controls of the raw material and on the finished product. Free from foreign bodies.

Controls on the production line including metal detector

Iron : > 2 mm

Nonferrous : > 2,5 mm

Stainless steel : > 4 mm

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	AES 10/06-01/08
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence in 25g	AES 10/3-09/00
<i>Salmonella</i> :	Absence in 25g	BRD 07/11-12/05

Random microbiological analysis according to the control plan.

PACKAGING :

Outer : Cartonboard

Net weight : 2.00 kg

Gross weight : 2.22 kg

Size (L x w x H) : 225 x 190 x 118 mm

GTIN 14 : 13760034313050

Unit : Clear sealed plastic tub with lid

Net weight : 1.00 kg

Gross weight : 1.06 kg

Size (L x w x H) : 185 x 115 x 105 mm

GTIN 13 : 3760034313053

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	Export Pallet (109 x 109 cm) ***
Number of outers / rank :	20	25
Number of ranks / pallet :	17	18
Number of outers / pallet :	340	450
Net weight :	680 kg	900 kg
Gross weight : (includes the pallet weight)	781 kg	1017 kg
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	216 cm	227 cm

*** 40' and LCL containers

Specific palletization upon request.

(2) No added sugar - Contains naturally present sugars