

|                                                                                 |                                                                           |                                   |                                       |                                |                  |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|------------------|
|  | <b>FICHE TECHNIQUE</b><br><b>PRODUCT SPECIFICATION</b><br><b>11231003</b> | Date de création<br>Creation date | Date de modification<br>Revision date | Date d'édition<br>Edition date | <b>Version 6</b> |
|                                                                                 |                                                                           | 11/10/18                          | 03/01/22                              | 03/01/22                       |                  |



**Code article :**  
**11231003**

Code douanier :  
2008999990

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

#### Paramètres physicochimiques

Brix : 10 ± 2 °Brix  
Réfractomètre à 20°C

pH : 6.2 ± 0.3  
pH-mètre à 20°C

Vitesse  
d'écoulement\*\*:  
17 ± 2 cm/30s  
Consistomètre de  
Bostwick à 20°C

\*\*Valeur indicative

Des analyses complémentaires  
peuvent être effectuées sur  
demande.

## Fruit'Purée Melon (2)

**2 x 1 kg**

### DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de melon sans sucres ajoutés surgelée  
Ingrédients : Melon 100%. Peut contenir des traces de noisettes, pistaches et amandes  
Nom botanique : *Cucumis melo*  
Variété(s) principale(s) : Charentais  
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°C  
Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre 0/+4°C pendant 24h environ. Possible dans l'eau tiède ou au four à micro-ondes (programme décongélation)  
Conservation après décongélation / ouverture entre 0/+4°C : 24 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<br>pour 100g | En % des apports de<br>référence par 100g * |
|--------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
| Energie                  | 237 kJ                        | 2.8%                                        |
| Energie                  | 56 kcal                       | 2.8%                                        |
| Matières grasses         | 0 g                           | 0%                                          |
| dont acides gras saturés | 0 g                           | 0%                                          |
| Glucides                 | 12 g                          | 4.6%                                        |
| dont sucres              | 12 g                          | 13.3%                                       |
| Protéines                | 0.9 g                         | 1.8%                                        |
| Sel                      | 0.04 g                        | 0.7%                                        |

\* 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 : 0.7 g  
Sodium : 17 mg  
Acides organiques : 0 g  
Cholestérol 0 mg  
Humidité 86.4 g  
Extrait sec total : 13.6 g  
Cendres 0.4 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**  
**11231003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

03/01/22

Date d'édition  
Edition date

03/01/22

**Version 6**

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 : 13760034313234

**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 : 3760034313237

*Document technique spécifique aux emballages sur demande.*

**PALETTISATION :**

|                                              | Palette Europe (80<br>x 120 cm) | Palette Export (109<br>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**  
**11231003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

03/01/22

Date d'édition  
Edition date

03/01/22

**Version 6**



**Article number :**  
**11231003**

Customs tariff :  
2008999990

☒ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

**Physico-chemical  
properties**

Brix :  $10 \pm 2$  °Brix  
Refractometer at 20°C  
(68°F)

pH :  $6.2 \pm 0.3$   
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed\*\* :  
 $17 \pm 2$  cm/30s  
Consistometer  
Bostwick at 20°C  
(68°F)

\*\*Indicative value

Additional analysis upon request.

**Fruit'Puree Melon (2)**

**2 x 1 kg**

**DESCRIPTION :**

Legal designation : Frozen melon puree no added sugar  
Ingredients : Melon 100%. May contain traces of hazelnuts, pistachios and almonds  
Botanical name : *Cucumis melo*  
Main Variety/ies : Charentais  
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 :  $<-18^{\circ}\text{C}$  /  $<0^{\circ}\text{F}$   
Directions of use : Defrosting recommended between  $0/+4^{\circ}\text{C}$  (32/39°F) for about 24h.  
Possible in warm water or in the microwave (defrost program)  
Storage after defrosting / opening between  $0/+4^{\circ}\text{C}$  (32/39°F) : 24 hours maximum - 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<br>per 100g | In % of the reference<br>intakes per 100g * |
|--------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------|
| Energy             | 237 kJ                                 | 2.8%                                        |
| Energy             | 56 kcal                                | 2.8%                                        |
| Fat                | 0 g                                    | 0%                                          |
| of which saturates | 0 g                                    | 0%                                          |
| Carbohydrate       | 12 g                                   | 4.6%                                        |
| of which sugars    | 12 g                                   | 13.3%                                       |
| Protein            | 0.9 g                                  | 1.8%                                        |
| Salt               | 0.04 g                                 | 0.7%                                        |

\* 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 : 0.7 g  
Sodium : 17 mg  
Organic acid : 0 g  
Cholesterol : 0 mg  
Moisture : 86.4 g  
Total dry extract : 13.6 g  
Ash : 0.4 g

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



**FICHE TECHNIQUE**  
**PRODUCT SPECIFICATION**  
**11231003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

03/01/22

Date d'édition  
Edition date

03/01/22

**Version 6**

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 : 13760034313234

**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 : 3760034313237

*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