

## FICHE TECHNIQUE SPECIFICATION

## PUREE D' ORANGE SANGUINE SUCREE ET SURGELEE 1 Kg FROZEN SWEETENED BLOOD ORANGE PUREE 1 Kg

Code Article / Product code : **112910.03**

Code EAN 13 / EAN 13 code : Unité / Unit : **3760034313299**  
Colis / Outer : **3760034315217**

### 1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / Ingredients: Orange sanguine 90%, sucre 10%  
Blood orange 90%, sugar 10%  
Origine du fruit / Fruit origin : Sicile (Italie)  
Sicily (Italy)  
Conservation / Storage : -18 °C  
DLUO / Shelf life : 24 mois à partir de la date de surgélation / 24 months from production date

Ce produit ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur. Absence de corps étrangers  
This product does not contain any flavouring, colouring agent nor any preservative. Free from foreign bodies.

### 2. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES / ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Apparence, goût et couleur caractéristiques du fruit mentionné ci-dessus  
Appearance, taste, colour typical of the fruit mentioned above  
Absence de goût et d'odeur étrangère  
No off-taste nor off-odour

### 3. CONTRÔLES SUR LE PRODUIT / CONTROLS ON THE PRODUCT :

Contrôles sur la matière première / Controls of the raw material  
Contrôles sur la ligne de production ( y compris détecteur de métaux )  
Controls on the production line (including metal detector) :  
Fer / Iron : > 2 mm  
Inox / Stainless steel : > 2 mm  
Non ferreux / Nonferrous : > 2.5 mm  
Contrôles sur le produit fini / Controls on the finished product

### 4. SECURITE ALIMENTAIRE / FOOD SAFETY :



La sécurité alimentaire est notre préoccupation quotidienne.  
Food safety is our everyday concern.  
La seguridad alimentaria es nuestra preocupación de cada día.  
キャップフルーツは食の安全性確保について常に真剣に取り組んでいます。

Certification ISO 22000 (ProCert) / Certification ISO 22 000 (ProCert)  
Plan HACCP / HACCP plan  
Produit certifié sans OGM / Product free from GMO  
Produit certifié sans ionisation / Product free from ionization  
Certificat allergènes sur demande / Allergens certificate upon request

### 5. PHYSICO-CHIMIE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :

|                                                        |                  |                      |
|--------------------------------------------------------|------------------|----------------------|
| Brix ( à 20°C ) / Brix (at 20°C) :                     | 20,0 °           | Tolérance / Tolerate |
| pH / pH :                                              | 3,3              | +/- 2                |
| Viscosité (cenco à 20°C) / Viscosity (cenco at 20°C) : | > 23.5 cm/30 sec | +/- 0,2              |
|                                                        |                  | +/- 2                |

### 6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

| Méthodes / Methods                                  | Résultats (ufc/g) / Results (cfu/g) |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Micro-organismes aerobies / Aerobic micro-organisms | NF.V.08.011 < 50000                 |
| Coliformes totaux / Coliforms (30°C)                | NF.V.08.015 < 1000                  |
| Coliformes fécaux / Enterobacteriaceae              | NF.V.08.017 < 10                    |
| Levures / Yeast                                     | NF.V.08.022 < 10000                 |
| Moisissures / Mold                                  | NF.V.08.022 < 10000                 |

### 7. VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G / NUTRITIONAL VALUES PER 100 g :

|                                      |           |                                        |
|--------------------------------------|-----------|----------------------------------------|
| Valeur énergétique / Typical value : | 80,0 kcal |                                        |
| Glucides / Carbohydrates :           | 18,7 g    |                                        |
| Protides / Protein :                 | 0,9 g     | Valeurs obtenues par méthode de calcul |
| Lipides / Fat :                      | 0,2 g     | Values obtained by calculation         |
| Sodium / Sodium :                    | 3,6 mg    |                                        |

Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes  
Physico-chemical characteristics and nutritional values may vary according to crops

### 8. EMBALLAGE / PACKAGING :

|                                 |                                                 |
|---------------------------------|-------------------------------------------------|
| Unité                           | Pot operculé avec couvercle                     |
| Unit                            | Clear sealed plastic tub with lid               |
| Poids net / Net weight :        | 1 Kg                                            |
| Emballage / Packaging :         | 2 pots par carton / 2 tubs per cartonboard case |
| Palettisation / Palletization : | Europe Export                                   |

15



600 Kg

18



900 Kg

20

25

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande / Additional analysis upon request