



Service commercial : +33 (0)4 75 31 40 22
Fax ++33 (0)4 75 31 59 72

CAP'FRUIT S.A - Z.A Rapon - 26140 ANNEYRON - FRANCE

Service Technique : +33 (0)4 75 31 88 98
e-mail : info@capfruit.com

FICHE TECHNIQUE

SPECIFICATION

PUREE DE PÊCHE BLANCHE SUCREE PASTEURISEE ET SURGELEE 1 Kg

FROZEN SWEETENED & PASTEURISED WHITE PEACH PUREE 1 Kg

Code Article / Product code : 113310.03

Code EAN 13 / EAN 13 code : Unité / Unit : 376003431 333 6
Colis / Outer : 376003431 525 5

1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / Ingredients:

Pêche blanche 89,8%, sucre 10%, antioxydant: acide ascorbique

White peach 89,8%, sugar 10%, antioxidant: ascorbic acid

Origine du fruit / Fruit origin :

France

France

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.
キャップフリュイは食の安全性確保について常に真摯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) : 19,0 ° (+/- 2)
pH / pH : 3,7 (+/- 0.2)
Viscosité (cenco à 20°C) / Viscosity (cenco at 20°C) : 15,5 cm/30 sec (+/- 2)

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

	Méthodes / Methods	Résultats (ufc/g) / Results (cfu/g)
Micro-organismes aerobies / Aerobic micro-organisms	NF.V.08.011	< 10000
Coliformes totaux / Coliforms (30°C)	NF.V.08.015	< 10
Coliformes fécaux / Enterobacteriaceae	NF.V.08.017	< 10
Levures / Yeast	NF.V.08.022	< 5000
Moisissures / Mold	NF.V.08.022	< 5000

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

Valeur énergétique / Typical value :	76,0 kcal	
Glucides / Carbohydrates :	18,3 g	Valeurs obtenues par méthode de calcul
Protides / Protein :	0,5 g	Values obtained by calculation
Lipides / Fat :	0,1 g	
Sodium / Sodium :	0,9 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 / 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

Rédigé par / Compiled by :
H. SALANON
Recherche et développement
Research and development

Vérifié par / Controlled by :
V. GRANDCLEMENT
Resp. Qualité
Quality Manager

Approuvé par / Approved by :
E. GEORGET
Directeur Technique
Plant Manager