



**FICHE TECHNIQUE**  
**PRODUCT SPECIFICATION**  
**11371003**

Date de création  
Creation date

18/09/18

Date de modification  
Revision date

03/01/22

Date d'édition  
Edition date

03/01/22

**Version 6**



**Code article :**  
**11371003**

Code douanier :  
2008409090

Pasteurisé

Sucré

Biologique

**Fruit'Purée Poire Williams du Dauphiné (France) (2) 2 x 1 kg**

**DESCRIPTION :**

Dénomination légale : Purée de poire Williams sans sucres ajoutés surgelée  
Ingrédients : Poire Williams 99,8%, antioxydant : acide ascorbique. Peut contenir des traces de noisettes, pistaches et amandes

Nom botanique : *Pyrus communis*  
Variété(s) principale(s) : Williams  
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 : 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	260 kJ	3.1%
Energie	62 kcal	3.1%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	12 g	4.6%
dont sucres	8.5 g	9.4%
Protéines	0 g	0%
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 : 3.3 g  
Sodium : 0 mg  
Acides organiques : 0.4 g  
Cholestérol : 0 mg  
Humidité : 84.3 g  
Extrait sec total : 15.7 g  
Cendres : 0.3 g

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

**Paramètres physicochimiques**

Brix : 15 ± 2 °Brix  
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.8 ± 0.3  
pH-mètre à 20°C

Vitesse  
d'écoulement\*\*:  
6 ± 2 cm/30s  
Consistomètre de  
Bostwick à 20°C

\*\*Valeur indicative

Des analyses complémentaires  
peuvent être effectuées sur  
demande.



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11371003**

Date de création  
Creation date

18/09/18

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.

**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 : 13760034313371

**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 : 3760034313374

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.

Produit sur demande

Minimum de commande (par multiple de palette complète) :

.....

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



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11371003**

Date de création  
Creation date

18/09/18

Date de modification  
Revision date

03/01/22

Date d'édition  
Edition date

03/01/22

**Version 6**



**Article number :**  
**11371003**  
Customs tariff :  
2008409090

- Pasteurized  
 Sweetened  
 Organic

**Fruit'Puree Williams pear from Dauphiné (France) (2) 2 x 1 kg**

**DESCRIPTION :**

Legal designation : Frozen Williams pear puree no added sugar  
Ingredients : Williams pear 99.8%, antioxidant : ascorbic acid. May contain traces of hazelnuts, pistachios and almonds  
Botanical name : *Pyrus communis*  
Main Variety/ies : Williams  
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 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 :**

	<b>Average nutritional values per 100g</b>	<b>In % of the reference intakes per 100g *</b>
Energy	260 kJ	3.1%
Energy	62 kcal	3.1%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	12 g	4.6%
of which sugars	8.5 g	9.4%
Protein	0 g	0%
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 : 3.3 g  
Sodium : 0 mg  
Organic acid : 0.4 g  
Cholesterol : 0 mg  
Moisture : 84.3 g  
Total dry extract : 15.7 g  
Ash : 0.3 g

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

**Physico-chemical  
properties**

Brix : 15 ± 2 °Brix  
Refractometer at 20°C  
(68°F)

pH : 3.8 ± 0.3  
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed\*\* :  
6 ± 2 cm/30s  
Consistometer  
Bostwick at 20°C  
(68°F)

\*\*Indicative value

Additional analysis upon request.



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11371003**

Date de création  
Creation date

18/09/18

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.

**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 :**

	<b>Results (CFU/g)</b>	<b>Methods</b>
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 : 13760034313371

**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 : 3760034313374

*Packaging specification upon request.*

**PALLETIZATION :**

	<b>EURO Pallet (80 x 120 cm)</b>	<b>Export Pallet (109 x 109 cm) ***</b>
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.*

Product on request

Minimum order quantity (per multiple of full pallet) :

.....

(2) No added sugar - Contains naturally present sugars