

FICHE TECHNIQUE : SPECIFICATION :	FRAMBOISE RASPBERRY	PUREE SUCREE & SURGELEE FROZEN SWEETENED PUREE
--	--------------------------------------	---

1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients /	Framboise 90%, sucre 10%
Ingredients:	Raspberry 90%, sugar 10%
Origine(s) principale(s) /	Serbie, Chili
Main origin:	Serbia, Chile
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 produit mentionné ci-dessus
 Appearance, taste, colour typical of the product 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 / Controls on the production line
 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) :	21,0 °	Tolérance / Tolerate
pH / pH :	3,1	+/- 2
Viscosité (cenco à 20°C) / Viscosity (cenco at 20°C) :	10,0 cm/30 sec	+/- 0,2
		+/- 2

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

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

	Résultats (ufc/g) Results (cfu/g)	Méthodes Methods
Micro-organismes aerobies / Aerobic micro-organisms	< 50000	NF.V.08.011
Coliformes totaux / Coliforms (30°C)	< 1000	NF.V.08.015
Coliformes fécaux / Coliforms (45°C)	< 10	NF.V.08.017
Levures / Yeast	< 20000	NF.V.08.022
Moisissures / Mold	< 20000	NF.V.08.022

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

Valeur énergétique / Typical value :	410 KJ
Valeur énergétique / Typical value :	97 Kcal
Protéines / Protein :	1,2 g
Glucides / Carbohydrates :	19,5 g
Dont sucres / Which sugar :	19,5 g
Lipides / Fat :	0,3 g
Dont acides gras saturés / Which saturated fat :	0,02 g
Dont acides gras trans. / Which trans fat :	0 g
Fibres alimentaires / Alimentary fiber :	2,9 g
Sodium / Sodium :	1,2 mg

Valeurs obtenues par méthode de calcul
 Values obtained by calculation

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. EMBALLAGES DISPONIBLES / AVAILABLE PACKAGING :

			UNITE / UNIT		CARTON / CASE		PALETTE / PALLET				
	Article N°	Pasteurisation ? Pasteurization ?	Packaging	Code EAN 13 Unité Unit EAN 13 code	Code EAN 14 Colis Outer EAN 14 code	Conditionnement Packaging	Palette Pallet	Cartons / Rang Cartonboard / Rank	Nb de rang Number of rank	Poids net / Palette Net weight / Pallet	Produit sur demande Product on request
1kg	111310.00	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Pot operculé avec couvercle Clear sealed plastic tub with lid	3760034313138	03760034313138	5 X 1 Kg	Europe	8	17	680 Kg	
							Export	10	18	900 Kg	
5kg	117900.00	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Seau avec couvercle / Pail with lid	3760034313688	03760034313688	3 X 5 Kg	Europe	5	9	675 Kg	
							Export	5	9	675 Kg	
20kg	116000.00	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Seau avec sac plastique interieur et couvercle / Pail with inner plastic bag and lid		03760034317891	20 Kg	Europe	8	4	640 Kg	Sur demande / On request
							Export	10	4	800 Kg	