



CAP'FRUIT S.A - Z.A Rapon - 26140 ANNEYRON - FRANCE
 Service commercial : +33 (0)4 75 31 40 22 fax : 04 75 31 59 72
 Service Technique : +33 (0)4 75 31 88 98 fax : 04 75 31 88 70
www.capfruit.com

Visa rédaction
 Resp. R&D

Visa validation
 Resp qualité

Visa approbation
 Dir Technique

Version : 17
 Création : 16/09/2006
 Révision : 03/08/2017
 Page : 1/1

FICHE TECHNIQUE :
 SPECIFICATION :

PASSION
PASSION FRUIT

PUREE SANS SUCRES AJOUTES & SURGEELES
FROZEN PUREE NO ADDED SUGAR

1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / *Ingredients:* Fruit de la passion 100%
 Origine(s) principale(s) / *Main origin:* Côte d'ivoire, Equateur, Pérou
 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. Contient des sucres naturellement présents.
This product does not contain any flavouring, colouring agent nor any preservative. Free from foreign bodies. Contains naturally present sugars.

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) / <i>Brix (at 20°C)</i> :	12,5 °	Tolérance / <i>Tolerate</i>
pH / <i>pH</i> :	2,9	+/- 2
Viscosité (cenco à 20°C) / <i>Viscosity (cenco at 20°C)</i> :	> 23,5 cm/30 sec	+/- 0,2

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

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

	Résultats (ufc/g) <i>Results (cfu/g)</i>	Méthodes <i>Methods</i>
Micro-organismes aerobies / <i>Aerobic micro-organisms</i>	< 50000	NF.V.08.011
Coliformes totaux / <i>Coliforms (30°C)</i>	< 1000	NF.V.08.015
Coliformes fécaux / <i>Coliforms (44°C)</i>	< 10	NF.V.08.017
Levures / <i>Yeast</i>	< 20000	NF.V.08.022
Moisissures / <i>Mold</i>	< 20000	NF.V.08.022

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

Valeur énergétique / <i>Typical value</i> :	352 KJ
Valeur énergétique / <i>Typical value</i> :	83 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0 g
dont acides gras saturés / <i>of which saturates</i> :	0 g
dont acides gras trans. / <i>of which trans-unsaturates</i> :	0 g
Glucides / <i>Carbohydrate</i> :	14 g
dont sucres / <i>of which sugars</i> :	14 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i> :	1,0 g
Protéines / <i>Protein</i> :	2,4 g
Sel / <i>Salt</i> :	0,07 g
Sodium / <i>Sodium</i> :	28 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 :

Article N°	Pasteurisation ? <i>Pasteurization ?</i>	Packaging	UNITE / UNIT		Conditionnement <i>Packaging</i>	PALETTE / PALLET				
			Code EAN 13 Unité <i>Unit EAN 13 code</i>	Code EAN 14 Colis <i>Outer EAN 14 code</i>		Palette <i>Pallet</i>	Cartons / Rang <i>Cartonboard / Rank</i>	Nb de rang <i>Number of rank</i>	Poids net / Palette <i>Net weight / Pallet</i>	Produit sur demande <i>Product on request</i>
1kg	113210.03	Pot operculé avec couvercle <i>Clear sealed plastic tub with lid</i>	3760034313329	13760034313326	2 X 1 Kg	Europe	20	15	600 Kg	
						Export	25	18	900 Kg	
5kg	118600.00	Seau avec couvercle / <i>Pail with lid</i>	3760034313749	03760034313749	3 X 5 Kg	Europe	5	9	675 Kg	
						Export	5	9	675 Kg	