

## FICHE TECHNIQUE

### SPECIFICATION

## PUREE DE FIGUE SUCREE PASTEURISEE ET SURGELEE 1 Kg

### FROZEN SWEETENED PASTEURISED FIG PUREE 1 Kg

Code Article / Product code : **114310.03**

Code EAN 13 / EAN 13 code : Unité / Unit : **3760034313435**

Colis / Outer : **3760034315316**

#### 1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / Ingredients :

Figue 89,87%, sucre 10%, antioxydant : acide ascorbique

Fig 89,87%, sugar 10%, antioxidant: ascorbic acid

Origine du fruit / Fruit origin :

Solliès (France)

Solliès (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) :

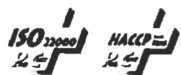
Fer / Iron : > 2 mm

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.  
キャップフレ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 :

#### Tolérance / Tolerate

Brix ( à 20°C ) / Brix (at 20°C) :

27,0 °

+/- 2

pH / pH :

4,3

+/- 0,2

Viscosité (cenco à 20°C) / Viscosity (cenco at 20°C) :

6,5 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 :

108,0 kcal

Glucides / Carbohydrates :

25,5 g

Protides / Protein :

0,8 g

Lipides / Fat :

0,3 g

Sodium / Sodium :

2,7 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. 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