

FICHE TECHNIQUE

SPECIFICATION

PUREE DE NOIX DE COCO SUCREE PASTEURISEE ET SURGELEE 1 Kg

FROZEN SWEETENED PASTEURISED COCONUT PUREE 1 Kg

Code Article / Product code : **165810.00**

Code EAN 13 / EAN 13 code : Unité / Unit : **3760034313107**

Colis / Outer : **3760034314104**

1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :

Ingrédients / Ingredients:

Noix de coco 90%, Sucre 10%

Origine du fruit / Fruit origin :

Coconut 90%, sugar 10%

Thaïlande, Côte d'Ivoire

Conservation / Storage :

Thailand, Ivory coast

DLUO / Shelf life :

-18 °C

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

+/- 2

pH / pH :

6,1

+/- 0,2

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

> à 15 cm/30 sec

+/- 2

6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :

Micro-organismes aerobies / Aerobic micro-organisms

Méthodes / Methods

Résultats (ufc/g) / Results (cfu/g)

Coliformes totaux / Coliforms (30°C)

NF.V.08.011

< 10000

Coliformes fécaux / Enterobacteriaceae

NF.V.08.015

< 10

Levures / Yeast

NF.V.08.017

< 10

Moisissures / Mold

NF.V.08.022

< 5000

NF.V.08.022

< 5000

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

Valeur énergétique / Typical value :

377,0 kcal

Glucides / Carbohydrates :

14,0 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul

Protides / Protein :

3,3 g

Values obtained by calculation

Lipides / Fat :

34,2 g

Sodium / Sodium :

28,8 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

Emballage / Packaging :

5 pots par carton /

5 tubs per cartonboard case

Palettisation / Palletization :

Europe

Export

17



680 Kg

18



900 Kg

8

10

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