



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16271003

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 4



Code article :
16271003

Code douanier :
2009311999

Pasteurisé

Sucré

Biologique

Fruit'Purée Yuzu (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de yuzu sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Yuzu 100%. Peut contenir des traces de noisettes, pistaches et amandes
Nom botanique : *Citrus x junos*
Variété(s) principale(s) : Citrus Junos
Pays de récolte des fruits : Japon
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Japon

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 | 143 kJ | 1.7% |
| Energie | 34 kcal | 1.7% |
| Matières grasses | 0 g | 0% |
| dont acides gras saturés | 0 g | 0% |
| Glucides | 7.0 g | 2.7% |
| dont sucres | 1.6 g | 1.8% |
| Protéines | 0 g | 0% |
| Sel | 0.03 g | 0.5% |

* 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 : 0 g
Sodium : 10 mg
Acides organiques : 0 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 93.0 g
Extrait sec total : 7.0 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 : 9 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 2.6 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse d'écoulement**:
>23,5 cm/30s
Consistomètre de Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande.



**FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16271003**

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 4

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 : | < 40 000 | NF EN ISO 4833-1 |
| Levures : | < 20 000 | SYMPHONY BKR 23/11-12/18 |
| Moisissures : | < 20 000 | SYMPHONY BKR 23/11-12/18 |
| Entérobactéries : | < 500 | AES 10/07-01/08 |
| <i>Escherichia coli</i> : | < 10 | 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 : 13760034316952

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 : 3760034316955

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
16271003**

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 4



Article number :
16271003
Customs tariff :
2009311999

- Pasteurized
 Sweetened
 Organic

Fruit'Puree Yuzu (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen yuzu puree no added sugar
Ingredients : Yuzu 100%. May contain traces of hazelnuts, pistachios and almonds
Botanical name : *Citrus x junos*
Main Variety/ies : Citrus Junos
Country/ies of fruit harvest : Japan
Sugar origin : Not concerned
Non-preferential origin : Japan

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 :

| | Average nutritional values per 100g | In % of the reference intakes per 100g * |
|--------------------|--|---|
| Energy | 143 kJ | 1.7% |
| Energy | 34 kcal | 1.7% |
| Fat | 0 g | 0% |
| of which saturates | 0 g | 0% |
| Carbohydrate | 7.0 g | 2.7% |
| of which sugars | 1.6 g | 1.8% |
| Protein | 0 g | 0% |
| Salt | 0.03 g | 0.5% |

* 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 : 0 g
Sodium : 10 mg
Organic acid : 0 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 93.0 g
Total dry extract : 7.0 g
Ash : 0.3 g

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

**Physico-chemical
properties**

Brix : 9 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 2.6 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
>23,5 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.



**FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16271003**

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

03/01/22

Date d'édition
Edition date

03/01/22

Version 4

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 :

| | Results (CFU/g) | Methods |
|---------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Total plate count : | < 40 000 | NF EN ISO 4833-1 |
| Yeast : | < 20 000 | SYMPHONY BKR 23/11-12/18 |
| Mold : | < 20 000 | SYMPHONY BKR 23/11-12/18 |
| Enterobacteria : | < 500 | AES 10/07-01/08 |
| <i>Escherichia coli</i> : | < 10 | 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 : 13760034316952

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 : 3760034316955

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

| | EURO Pallet (80 x 120 cm) | Export Pallet (109 x 109 cm) *** |
|---|----------------------------------|---|
| 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