

<b>FICHE TECHNIQUE :</b>  <b>SPECIFICATION :</b>	<b>KUMQUAT</b>  <b>KUMQUAT</b>	<b>PUREE SANS SUCRES AJOUTES &amp; SURGEELEE</b>  <b>FROZEN PUREE NO ADDED SUGAR</b>
--	--------------------------------------	--

**1. DESCRIPTION / DESCRIPTION :**

Ingrédients / <i>Ingredients:</i> Origine(s) principale(s) / <i>Main origin :</i> Conservation / <i>Storage :</i> DLUO / <i>Shelf life :</i>	Kumquat 100% <i>Kumquat 100%</i> Espagne <i>Spain</i> -18 °C 24 mois à partir de la date de surgélation / <i>24 months from production date</i>
---	--

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 :**

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*



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。

**5. PHYSICO-CHIMIE / PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS :**

Brix ( à 20°C) / <i>Brix (at 20°C) :</i> pH / <i>pH :</i> Viscosité (cenco à 20°C) / <i>Viscosity (cenco at 20°C) :</i>	15,0 ° 3,4 13,0 cm/30 sec	<b>Tolérance / Tolerate</b> +/- 2 +/- 0,3 +/- 2
---	---------------------------------	--

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

**6. MICROBIOLOGIE / MICROBIOLOGY :**

Micro-organismes aerobies / <i>Aerobic micro-organisms</i> Coliformes totaux / <i>Coliforms (30°C)</i> Coliformes fécaux / <i>Coliforms (44°C)</i> Levures / <i>Yeast</i> Moisissures / <i>Mold</i>	<b>Résultats (ufc/g)</b> <b>Results (cfu/g)</b> < 20000 < 1000 < 10 < 10000 < 10000	<b>Méthodes</b> <b>Methods</b> NF.V.08.011 NF.V.08.015 NF.V.08.017 NF.V.08.022 NF.V.08.022
---	---	--

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

Valeur énergétique / <i>Typical value :</i> Valeur énergétique / <i>Typical value :</i> Matières grasses / <i>Fat :</i> dont acides gras saturés / <i>of which saturates :</i> dont acides gras trans. / <i>of which trans-unsaturates :</i> Glucides / <i>Carbohydrate :</i> dont sucres / <i>of which sugars :</i> Fibres alimentaires / <i>Fibre :</i> Protéines / <i>Protein :</i> Sel / <i>Salt :</i> Sodium / <i>Sodium :</i>	270 KJ 64 Kcal 0 g 0 g 0 g 15 g 9,4 g 0 g 0,6 g 0,3 g 111 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 ? <i>Pasteurization ?</i>	Packaging	Code EAN 13 Unité <i>Unit EAN 13 code</i>	Code EAN 14 Colis <i>Outer EAN 14 code</i>	Conditionnement <i>Packaging</i>	Palette <i>Pallet</i>	Cartons / Rang <i>Cartonboard / Rank</i>	Nb de rang <i>Number of rank</i>	Poids net / <i>Net weight /</i> Palette <i>Pallet</i>	Produit sur <i>Product on</i> demande <i>request</i>
1kg	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Pot operculé avec couvercle	3760034311646	03760034311646	2 X 1 Kg	Europe	20	15	600 Kg	Sur demande / On request
		Clear sealed plastic tub with lid				Export	25	18	900 Kg	
20kg	Non Pasteurisé / Unpasteurized	Seau avec sac plastique interieur et couvercle /		03760034312285	20 Kg	Europe	8	4	640 Kg	Sur demande / On request
		Pail with inner plastic bag and lid				Export	10	4	800 Kg	