

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRAMBOISE SURGELE FROZEN RASPBERRY SAUCE	Réf. : 86261 – 11676 – 146958 - 196410 Date de création : 25/02/08 Version V du 16/12/2022
--	---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication <i>Way of production</i>	Coulis obtenu à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés puis tamisés, afin de séparer la pulpe des grains et des rafles, et enfin pasteurisés Sauce obtained with ripe and sorted raspberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
Composition <i>Composition</i>	83% de framboise, 17 % de sucre Raspberry 83%, Sugar 17%
Origine <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect <i>Aspect</i>	Coulis homogène Homogeneous sauce
Couleur <i>Colour</i>	Rouge foncé Dark red
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Typical of raspberry
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise, sucré Typical of raspberry sweetened

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) <i>Brix grade</i>	25.0 – 29.0
pH	2,8 – 3,8
Corps étrangers endogènes <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0.5mm None > 0.5mm
Corps étrangers exogènes <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	444 kJ / 105 kcal	444 kJ / 105 kcal
Matières grasses - Fat	0.249	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.017	0
Glucides - Carbohydrates	20.460	20
Dont sucres - Of wich Sugars	20.357	20
Fibres alimentaires - Dietary fibers	5.561	
Protéines - Proteins	1.162	1.2
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.021	
Acides organiques – organic acids	1.760	

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRAMBOISE SURGELE FROZEN RASPBERRY SAUCE	Réf. : 86261 – 11676 – 146958 - 196410 Date de création : 25/02/08 Version V du 16/12/2022
--	---	---

*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013.

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

<i>Micro-organisme - Micro-organism</i>	<i>Norme- Standards</i>
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Levures - Yeast	< 1 000
Moisissures - Mould	< 1 000
Listeria – Listeria	Absence/25g

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect.

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Bouteille 500g – 500g bottle

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Bouteille plastique transparent avec bouchon – Transparent plastic bottle with cap	500 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	3kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	600 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	25
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	8
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	200

Barquette 1kg – 1kg Punnet

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Barquette plastique PP avec opercule OPA/PP PEL – PP punnet with OPA/PP PEL cap	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	792 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	12
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	11
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	132

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition	- D.L.U.O. B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number
--	--

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRAMBOISE SURGELE FROZEN RASPBERRY SAUCE	Réf. : 86261 – 11676 – 146958 - 196410 Date de création : 25/02/08 Version V du 16/12/2022
--	--	---

- Origine Origin - Poids net Net weight	- Conditions de conservation Storage conditions - Identification de la société Name of the company
--	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	36 mois 36 months
DLC après décongélation Shelf life after defreezing	7 jours au froid positif (+4°C) 7 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

OGM GMO	Exempt None
Additifs Additives	Aucune None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect