



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS ROUGES SURGELE FROZEN RED FRUITS SAUCE

Réf. : 136713 - 136676 -
136690 - 196434
Date de création : 24/03/21
Version F du 16/12/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	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 fruits. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
Composition Composition	87% de fruits (groseille, fraise, framboise, cassis), 13 % de sucre Fruits 87% (currant, strawberry, raspberry, blackcurrant), Sugar 13%
Origine Origin	Fabrication française (51% de fruits origine France) French fabrication (51% fruit from France)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Coulis homogène Homogeneous sauce
Couleur Colour	Rouge foncé Dark red
Odeur Smell	Caractéristique des fruits présents Typical of implemented fruits
Goût Taste	Caractéristique des fruits présents Typical of implemented fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	20.5 – 24.5
pH	2.5 – 3.5
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun > 0.5mm None > 0.5mm
Corps étrangers exogènes Exogenous Foreign bodies	Absence None



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS ROUGES SURGELE FROZEN RED FRUITS SAUCE

Réf. : 136713 - 136676 -
136690 - 196434
Date de création : 24/03/21
Version F du 16/12/2022

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	400 kJ / 95 kcal	400 kJ / 95 kcal
Matières grasses - Fat	0.350	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.069	0
Glucides - Carbohydrates	17.903	18
Dont sucres - Of wich Sugars	17.294	17
Fibres alimentaires - Dietary fibers	5.279	
Protéines - Proteins	0.986	1
Sel - Salt	0.007	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.051	
Acides organiques - organic acids	1.81	

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
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

Dosettes 4 x 50g - 4 x 50g

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Dosettes plastique dans un fourreau carton - Plastic single portion in a cardboard scabbard	4 x 50 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	2.4 kg
Palette - Pallet	Type Europe - Bois - Europe model - Wood	432 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	12
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	15
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	12
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	180

Bouteille 500g - 500g bottle



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél.: +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS ROUGES SURGELE FROZEN RED FRUITS SAUCE

Réf.: 136713 - 136676 -
136690 - 196434
Date de création : 24/03/21
Version F du 16/12/2022

	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	600kg

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

Seau 10kg – 10kg Bucket

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Seau plastique polypropylène - Bucket	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	-
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	2 x 440 kg (avec palette intermédiaire - with intermediate pallet)

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	11
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	4 x 2
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	88

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none">Nom du produit Product nameComposition CompositionOrigine OriginPoids net Net weight	<ul style="list-style-type: none">D.L.U.O. B.B.D.N° de traçabilité Traceability numberConditions de conservation Storage conditionsIdentification de la société Name of the company
---	--

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE



1, rue Jean Bodin
02000 LAON
Tél. : +33(0)3 23 28 49 49
www.fruitsrougesandco.com

FICHE TECHNIQUE
COULIS DE FRUITS ROUGES SURGELE
FROZEN RED FRUITS SAUCE

Réf. : 136713 - 136676 -
136690 - 196434
Date de création : 24/03/21
Version F du 16/12/2022

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

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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