

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS EXOTIQUES SURGELE FROZEN EXOTIC FRUITS SAUCE	Réf. : 70864 – 134559 - 90640 – 95461 – 146972 – 89927 - 196458 Création : 05/09/2014 Version H du 16/12/2022
---	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Coulis obtenu à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont épluchés, coupés, 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 peeled, cut, crushed, sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	81% de fruits (ananas, abricot, mangue, fruit de la passion), sucre (19%) Fruits 81% (pineapple, apricot, mango, passion fruit), sugar 19%
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Coulis homogène Homogeneous sauce
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Jaune orangé Yellow - Orange
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of implemented fruits
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of implemented fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	28 – 32
<i>pH</i>	3.0 – 4.0
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0.5mm None > 0.5mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	514 kJ / 121 kcal	514 kJ / 121 kcal
Matières grasses - Fat	0.204	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.017	0
Glucides - Carbohydrates	27.521	27
Dont sucres - Of wich Sugars	26.445	26
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.011	
Protéines - Proteins	0.621	0.6
Sel - Salt	0.005	< 0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.012	
Acides organiques – organic acids	0.927	

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

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS EXOTIQUES SURGELE FROZEN EXOTIC FRUITS SAUCE	Réf. : 70864 – 134559 - 90640 – 95461 – 146972 – 89927 - 196458 Création : 05/09/2014 Version H du 16/12/2022
--	--	--

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

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

Dosettes 4 x 50g – 4 x 50g

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Dosette 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

Dosette 4x75g – 4x75g

 1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com	FICHE TECHNIQUE COULIS DE FRUITS EXOTIQUES SURGELE FROZEN EXOTIC FRUITS SAUCE	Réf. : 70864 – 134559 - 90640 – 95461 – 146972 – 89927 - 196458 Création : 05/09/2014 Version H du 16/12/2022
--	--	--

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Dosette plastique dans un fourreau en carton – Plastic single portion in a cardboard scabbard	300g (4 x 75g)
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	1.8 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	201.6 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	28
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	4
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	112

ETIQUETAGE - LABELLING

- Nom du produit Product name - Composition Composition - Origine Origin - Poids net Net weight	- D.L.U.O. B.B.D. - N° de traçabilité Traceability number - 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	Aucun None
Ionisation Ionisation	Aucune None
Contaminants Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect