

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11211003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 12
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11211003

Code douanier :
2009311999

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-057

Paramètres physicochimiques

Brix : 12 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.6 ± 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.

Fruit'Purée Mandarine (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de mandarine sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Mandarine 100%
Nom botanique : *Citrus reticulata*
Variété(s) principale(s) : Avana, Tardivo di Ciaculli
Pays de récolte des fruits : Italie (Sicile)
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	223 kJ	2.7%
Energie	53 kcal	2.6%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	10 g	3.8%
dont sucres	10 g	11.1%
Protéines	0.7 g	1.4%
Sel	0 g	0%

* 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 : 1.7 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 1.1 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 86.5 g
Extrait sec total : 13.5 g
Cendres : 0.7 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul – Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11211003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 12
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 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 : 13760034311230

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 : 3760034311233

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 11211003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 12
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11211003

Customs tariff :
2009311999

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-057

Physico-chemical properties

Brix : 12 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.6 ± 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.

Fruit'Puree Mandarin (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen mandarin puree no added sugar
 Ingredients : Mandarin 100%
 Botanical name : *Citrus reticulata*
 Main Variety/ies : Avana, Tardivo di Ciaculli
 Country/ies of fruit harvest : Italy (Sicily)
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : European Union

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	223 kJ	2.7%
Energy	53 kcal	2.6%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	10 g	3.8%
of which sugars	10 g	11.1%
Protein	0.7 g	1.4%
Salt	0 g	0%

* 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 : 1.7 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 1.1 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 86.5 g
 Total dry extract : 13.5 g
 Ash : 0.7 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11211003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 12
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 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 : 13760034311230

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 : 3760034311233

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11271003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11271003

Code douanier :
2008999990

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-062

Paramètres physicochimiques

Brix : 11 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.0 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 13 ± 3 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Myrtille (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de myrtille sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Myrtille 100%
Nom botanique : *Vaccinium myrtillus*
Variété(s) principale(s) : Myrtille sauvage
Pays de récolte des fruits : Serbie
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	192 kJ	2.3%
Energie	46 kcal	2.3%
Matières grasses	0.6 g	0.9%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	6.1 g	2.3%
dont sucres	6.0 g	6.7%
Protéines	0.6 g	1.2%
Sel	0 g	0%

* 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 : 4.9 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 1.4 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 86.4 g
Extrait sec total : 13.6 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.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11271003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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 : 13760034311339

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 : 3760034311332

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 11271003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11271003

Customs tariff :
2008999990

☒ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-062

Physico-chemical properties

Brix : 11 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.0 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 13 ± 3 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Blueberry (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen blueberry puree no added sugar
 Ingredients : Blueberry 100%
 Botanical name : *Vaccinium myrtillus*
 Main Variety/ies : Wild blueberry
 Country/ies of fruit harvest : Serbia
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : European Union

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date
 Storage temperature : $<-18^{\circ}\text{C}$ / $<0^{\circ}\text{F}$
 Directions of use : Defrosting recommended between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) for about 24h.
 Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
 Storage after defrosting / opening between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (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	192 kJ	2.3%
Energy	46 kcal	2.3%
Fat	0.6 g	0.9%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	6.1 g	2.3%
of which sugars	6.0 g	6.7%
Protein	0.6 g	1.2%
Salt	0 g	0%

* 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 : 4.9 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 1.4 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 86.4 g
 Total dry extract : 13.6 g
 Ash : 0.3 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11271003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 mm

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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 : 13760034311339

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 : 3760034311332

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11291003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 6
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11291003

Code douanier :
2009119998

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-064

Paramètres physicochimiques

Brix : 12 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.4 ± 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.

Fruit'Purée Orange sanguine (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Orange sanguine 100%
Nom botanique : *Citrus sinensis*
Variété(s) principale(s) : Tarocco, Moro, Sanguinello
Pays de récolte des fruits : Italie (Sicile)
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	192 kJ	2.3%
Energie	45 kcal	2.2%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	8.3 g	3.2%
dont sucres	8.2 g	9.1%
Protéines	1.0 g	2.0%
Sel	0 g	0%

* 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 : 1.6 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 1.1 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 88.0 g
Extrait sec total : 12.0 g
Cendres : 0.5 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul – Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11291003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 6
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 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 : 13760034315122

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 : 3760034315125

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 11291003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 6
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11291003

Customs tariff :
2009119998

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-064

Physico-chemical properties

Brix : 12 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.4 ± 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.

Fruit'Puree Blood orange (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen blood orange puree no added sugar
Ingredients : Blood orange 100%
Botanical name : *Citrus sinensis*
Main Variety/ies : Tarocco, Moro, Sanguinello
Country/ies of fruit harvest : Italy (Sicily)
Sugar origin : Not concerned
Non-preferential origin : European Union

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	192 kJ	2.3%
Energy	45 kcal	2.2%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	8.3 g	3.2%
of which sugars	8.2 g	9.1%
Protein	1.0 g	2.0%
Salt	0 g	0%

* 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 : 1.6 g
Sodium : 0 mg
Organic acid : 1.1 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 88.0 g
Total dry extract : 12.0 g
Ash : 0.5 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11291003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 6
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 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 : 13760034315122

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 : 3760034315125

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11321003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11321003

Code douanier :
2009899729

☒ Pasteurisé (3)

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-066

(3) : Matière première
pasteurisée uniquement

Paramètres physicochimiques

Brix : 13 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.0 ± 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.

Fruit'Purée Fruit de la passion (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de fruit de la passion sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Fruit de la passion 100%
Nom botanique : *Passiflora edulis*
Variété(s) principale(s) : Grenadille jaune, Passion pourpre
Pays de récolte des fruits : Equateur, Vietnam
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Equateur

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	246 kJ	2.9%
Energie	58 kcal	2.9%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	9.5 g	3.7%
dont sucres	9.5 g	10.6%
Protéines	0 g	0%
Sel	0.02 g	0.3%

* 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 : 1.5 g
Sodium : 28 mg
Acides organiques : 3.9 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 85.1 g
Extrait sec total : 14.9 g
Cendres : 0.9 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul – Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11321003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 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 : 13760034314323

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 : 3760034314326

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 11321003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11321003

Customs tariff :
2009899729

☒ Pasteurized (3)

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-066

(3) : Pasteurized raw
material only

Physico-chemical properties

Brix : 13 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.0 ± 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.

Fruit'Puree Passion fruit (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen passion fruit puree no added sugar
Ingredients : Passion fruit 100%
Botanical name : *Passiflora edulis*
Main Variety/ies : Yellow granadilla, Purple passion fruit
Country/ies of fruit harvest : Ecuador, Vietnam
Sugar origin : Not concerned
Non-preferential origin : Ecuador

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	246 kJ	2.9%
Energy	58 kcal	2.9%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	9.5 g	3.7%
of which sugars	9.5 g	10.6%
Protein	0 g	0%
Salt	0.02 g	0.3%

* 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 : 1.5 g
Sodium : 28 mg
Organic acid : 3.9 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 85.1 g
Total dry extract : 14.9 g
Ash : 0.9 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11321003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 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 : 13760034314323

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 : 3760034314326

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11331003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 10
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11331003

Code douanier :
2008709827

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-067

Paramètres physicochimiques

Brix : 10 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.7 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 15 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Pêche blanche du Dauphiné (France) (2) 2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de pêche blanche sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Pêche blanche 99,7%, antioxydant : acide ascorbique
Nom botanique : *Prunus persica*
Variété(s) principale(s) : Springtime, Surprise, Bellerime
Pays de récolte des fruits : France
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	166 kJ	2.0%
Energie	39 kcal	1.9%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	8.4 g	3.2%
dont sucres	6.2 g	6.9%
Protéines	0.7 g	1.4%
Sel	0 g	0%

* 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 : 1.4 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 0.9 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 88.6 g
Extrait sec total : 11.4 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.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11331003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 10
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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 : 13760034311353

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 : 3760034311356

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 11331003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 10
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11331003

Customs tariff :
2008709827

☒ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-067

Physico-chemical properties

Brix : 10 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.7 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 15 ± 2 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree White peach from Dauphiné (France) (2) 2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen white peach puree no added sugar
Ingredients : White peach 99.7%, antioxidant : ascorbic acid
Botanical name : *Prunus persica*
Main Variety/ies : Springtime, Surprise, Bellerime
Country/ies of fruit harvest : France
Sugar origin : Not concerned
Non-preferential origin : European Union

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date
Storage temperature : $<-18^{\circ}\text{C}$ / $<0^{\circ}\text{F}$
Directions of use : Defrosting recommended between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) for about 24h.
Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
Storage after defrosting / opening between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (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	166 kJ	2.0%
Energy	39 kcal	1.9%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	8.4 g	3.2%
of which sugars	6.2 g	6.9%
Protein	0.7 g	1.4%
Salt	0 g	0%

* 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 : 1.4 g
Sodium : 0 mg
Organic acid : 0.9 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 88.6 g
Total dry extract : 11.4 g
Ash : 0.3 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11331003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 10
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 mm

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 5 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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 : 13760034311353

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 : 3760034311356

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11381003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11381003

Code douanier :
2008999990

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten

FR-199-073

Paramètres physicochimiques

Brix : 12 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.3 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
5 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Pomme Granny Smith du Dauphiné (France) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de pomme Granny Smith sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Pomme verte Granny Smith 99,7%, antioxydant : acide ascorbique
Nom botanique : *Malus domestica*
Variété(s) principale(s) : Granny Smith
Pays de récolte des fruits : France
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	246 kJ	2.9%
Energie	58 kcal	2.9%
Matières grasses	0.6 g	0.9%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	11 g	4.2%
dont sucres	10 g	11.1%
Protéines	0 g	0%
Sel	0 g	0%

* 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 : 2.0 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 0.8 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 85.6 g
Extrait sec total : 14.4 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.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11381003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 150 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 100 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 100 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 1 000	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 : 13760034314385

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 : 3760034314388

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 11381003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11381003
 Customs tariff :
 2008999990

- ☐ Pasteurized
- ☐ Sweetened
- ☐ Organic
- ☒ Kosher
- ☒ Halal
- ☒ Vegan
- ☒ Gluten-Free
 FR-199-073

Physico-chemical properties

Brix : 12 ± 2 °Brix
 Refractometer at 20°C
 (68°F)

pH : 3.3 ± 0.3
 pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 5 ± 2 cm/30s
 Consistometer
 Bostwick at 20°C
 (68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Granny Smith apple from Dauphiné (France) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen Granny Smith apple puree no added sugar
 Ingredients : Granny smith apple 99.7%, antioxidant : ascorbic acid
 Botanical name : *Malus domestica*
 Main Variety/ies : Granny Smith
 Country/ies of fruit harvest : France
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : European Union

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date
 Storage temperature : $< -18^{\circ}\text{C}$ / $< 0^{\circ}\text{F}$
 Directions of use : Defrosting recommended between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) for about 24h.
 Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
 Storage after defrosting / opening between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (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	246 kJ	2.9%
Energy	58 kcal	2.9%
Fat	0.6 g	0.9%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	11 g	4.2%
of which sugars	10 g	11.1%
Protein	0 g	0%
Salt	0 g	0%

* 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 : 2.0 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 0.8 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 85.6 g
 Total dry extract : 14.4 g
 Ash : 0.3 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11381003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 mm

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 150 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 100 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 100 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 1 000	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 : 13760034314385

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 : 3760034314388

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11421003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11421003

Code douanier :
2008809090

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-076

Paramètres physicochimiques

Brix : 10 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.5 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 13 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Fraise Mara des bois (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de fraise Mara des bois sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Fraise 100% (dont 79.7% de Mara des bois)
Nom botanique : *Fragaria vesca*, *Fragaria x ananassa*
Variété(s) principale(s) : Mara des bois, Senga
Pays de récolte des fruits : France, Serbie
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Union Européenne

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	149 kJ	1.8%
Energie	35 kcal	1.7%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	5.5 g	2.1%
dont sucres	5.4 g	6.0%
Protéines	0.8 g	1.6%
Sel	0 g	0%

* 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 : 1.6 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 1.1 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 91.0 g
Extrait sec total : 9.0 g
Cendres : 0.5 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul – Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11421003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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° 2023/915 modifié concernant les teneurs maximales pour certains contaminants 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) 2020/1158 modifié 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 : > 3,5 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 80 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 25 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 25 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 5 000	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 : 13760034311537

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 : 3760034311530

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 11421003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :

11421003

Customs tariff :

2008809090

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free

FR-199-076

Physico-chemical properties

Brix : 10 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 3.5 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 13 ± 2 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Strawberry Mara des bois (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen Mara des bois strawberry puree no added sugar
 Ingredients : Strawberry 100% (of which 79.7% Mara des bois)
 Botanical name : *Fragaria vesca*, *Fragaria x ananassa*
 Main Variety/ies : Mara des bois, Senga
 Country/ies of fruit harvest : France, Serbia
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : European Union

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date
 Storage temperature : $<-18^{\circ}\text{C}$ / $<0^{\circ}\text{F}$
 Directions of use : Defrosting recommended between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) for about 24h.
 Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
 Storage after defrosting / opening between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (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	149 kJ	1.8%
Energy	35 kcal	1.7%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	5.5 g	2.1%
of which sugars	5.4 g	6.0%
Protein	0.8 g	1.6%
Salt	0 g	0%

* 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 : 1.6 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 1.1 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 91.0 g
 Total dry extract : 9.0 g
 Ash : 0.5 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11421003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	

Certifications FSSC 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 2023/915 amended on maximum levels for certain contaminants in food.

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 2020/1158 amended 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 : > 3,5 mm

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 80 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 25 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 25 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 5 000	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 : 13760034311537

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 : 3760034311530

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