

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11191003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11191003

Code douanier :
2008999990

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-055

Paramètres physicochimiques

Brix : 15 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.3 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 14 ± 3 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Kiwi (avec akènes) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de kiwi avec akènes sans sucres ajoutés surgelée

Ingrédients : Kiwi avec akènes 100%

Nom botanique : *Actinidia deliciosa*

Variété(s) principale(s) : Hayward

Pays de récolte des fruits : Nouvelle Zélande

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 : $< -18^{\circ}\text{C}$

Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre $0/+4^{\circ}\text{C}$ pendant 24h environ. Possible dans l'eau tiède ou au four à micro-ondes (programme décongélation)

Conservation après décongélation / ouverture entre $0/+4^{\circ}\text{C}$: 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	232 kJ	2.8%
Energie	55 kcal	2.7%
Matières grasses	0.6 g	0.9%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	9.1 g	3.5%
dont sucres	9.1 g	10.1%
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 : 2.1 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 1.5 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 85.7 g
Extrait sec total : 14.3 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 11191003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		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 : 13760034311186

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 : 3760034311189

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 11191003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		11/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :

11191003

Customs tariff :

2008999990

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free

FR-199-055

Physico-chemical properties

Brix : 15 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

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

Flow speed** :
 14 ± 3 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Kiwi (with seeds) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen kiwi with seeds puree no added sugar

Ingredients : Kiwi with seeds 100%

Botanical name : *Actinidia deliciosa*

Main Variety/ies : Hayward

Country/ies of fruit harvest : New Zealand

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	232 kJ	2.8%
Energy	55 kcal	2.7%
Fat	0.6 g	0.9%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	9.1 g	3.5%
of which sugars	9.1 g	10.1%
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 : 2.1 g
Sodium : 0 mg
Organic acid : 1.5 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 85.7 g
Total dry extract : 14.3 g
Ash : 0.7 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11191003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		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 : 13760034311186

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 : 3760034311189

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 11431003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11431003

Code douanier :
2008999960

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-077

Paramètres physicochimiques

Brix : 19 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 4.7 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 7 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Figue de Provence (France) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de figue de Provence sans sucres ajoutés surgelée

Ingrédients : Figue 99,8%, antioxydant : acide ascorbique

Nom botanique : *Ficus carica*

Variété(s) principale(s) : Violette de Solliès

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	278 kJ	3.3%
Energie	66 kcal	3.3%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	13 g	5.0%
dont sucres	13 g	14.4%
Protéines	1.3 g	2.6%
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 : 2.0 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 0.2 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 83.5 g
Extrait sec total : 16.5 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 11431003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		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 : 13760034312091

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 : 3760034312094

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 11431003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		15/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11431003

Customs tariff :
2008999960

☒ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-077

Physico-chemical properties

Brix : 19 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 4.7 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 7 ± 2 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Fig from Provence (France) (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen fig from Provence puree no added sugar
Ingredients : Fig 99.8%, antioxidant : ascorbic acid
Botanical name : *Ficus carica*
Main Variety/ies : Violette de Solliès
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	278 kJ	3.3%
Energy	66 kcal	3.3%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	13 g	5.0%
of which sugars	13 g	14.4%
Protein	1.3 g	2.6%
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 : 2.0 g
Sodium : 0 mg
Organic acid : 0.2 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 83.5 g
Total dry extract : 16.5 g
Ash : 0.7 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11431003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		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 : 13760034312091

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 : 3760034312094

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 11785000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 1
		28/08/24		21/10/24	



Code article :
11785000

Code douanier :
2008805090

- ☐ Pasteurisé
- ☐ Sucré
- ☐ Biologique
- ☒ Casher
- ☒ Hallal
- ☒ Vegan
- ☒ Sans-Gluten

Paramètres physicochimiques

Brix : 8 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.5 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 14 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Fraise (2)

3 x 5 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de fraise sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Fraise 100%
Nom botanique : *Fragaria x ananassa*
Variété(s) principale(s) : Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory
Pays de récolte des fruits : Maroc, Pologne
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 : $<-18^{\circ}\text{C}$
Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre $0/+4^{\circ}\text{C}$ pendant 48/72h environ. Possible dans l'eau tiède
Conservation après décongélation / ouverture entre $0/+4^{\circ}\text{C}$: 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 11785000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 1
		28/08/24		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

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 : 15.00 kg

Poids brut : 16.11 kg

Dimensions (L x l x h) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13700679203903

Unité : Seau avec couvercle

Poids net : 5.00 kg

Poids brut : 5.23 kg

Dimensions (D x h) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3700679203906

Document technique spécifique aux emballages sur demande.

PALETTISATION :

	Palette Europe (80 x 120 cm)	Palette Export (109 x 109 cm) ***
Nombre de colis / rang :	5	5
Nombre de rangs / palette :	9	9
Nombre de colis / palette :	45	45
Poids net :	675 kg	675 kg
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	752 kg	744 kg
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	213 cm	213 cm

*** Container 40' et Groupage

Palettisation spécifique sur demande.

☐ Produit sur demande

Minimum de commande
(par multiple de palette complète) :

675 kg

(2) Sans sucres ajoutés - contient les sucres naturellement présents dans le fruit

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11785000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 1
		28/08/24		21/10/24	



Article number :
11785000

Customs tariff :
2008805090

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free

Physico-chemical properties

Brix : 8 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

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

Flow speed** :
 14 ± 2 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Strawberry (2)

3 x 5 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen strawberry puree no added sugar
 Ingredients : Strawberry 100%
 Botanical name : *Fragaria x ananassa*
 Main Variety/ies : Senga, Sabrina, Nabila, Inspir, Victory
 Country/ies of fruit harvest : Morocco, Poland
 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 48/72h.
 Possible in warm water
 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 11785000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 1
		28/08/24		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

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 : 15.00 kg

Gross weight : 16.11 kg

Size (L x w x H) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13700679203903

Unit : Pail with lid

Net weight : 5.00 kg

Gross weight : 5.23 kg

Size (D x H) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3700679203906

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	Export Pallet (109 x 109 cm) ***
Number of outers / rank :	5	5
Number of ranks / pallet :	9	9
Number of outers / pallet :	45	45
Net weight :	675 kg	675 kg
Gross weight : (includes the pallet weight)	752 kg	744 kg
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	213 cm	213 cm

*** 40' and LCL containers

Specific palletization upon request.

☐ Product on request

Minimum order
quantity (per multiple of
full pallet) :

1280 kg

(2) No added sugar - Contains naturally present sugars

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11790000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 13
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11790000

Code douanier :
2008999990

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-119

Paramètres physicochimiques

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

pH : 3.1 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
 11 ± 2 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Framboise (2)

3 x 5 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de framboise sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Framboise 100%
Nom botanique : *Rubus idaeus*
Variété(s) principale(s) : Willamette, Mecker
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 48/72h environ. Possible dans l'eau tiède
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	180 kJ	2.1%
Energie	43 kcal	2.1%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	4.8 g	1.8%
dont sucres	4.8 g	5.3%
Protéines	1.3 g	2.6%
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 : 4.7 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 2.1 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 87.1 g
Extrait sec total : 12.9 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 11790000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 13
		16/10/18	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

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 50 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 20 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 20 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 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 : 15.00 kg

Poids brut : 16.11 kg

Dimensions (L x l x h) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13760034316310

Unité : Seau avec couvercle

Poids net : 5.00 kg

Poids brut : 5.23 kg

Dimensions (D x h) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3760034316313

Document technique spécifique aux emballages sur demande.

PALETTISATION :

	Palette Europe (80 x 120 cm)	Palette Export (109 x 109 cm) ***
Nombre de colis / rang :	5	5
Nombre de rangs / palette :	9	9
Nombre de colis / palette :	45	45
Poids net :	675 kg	675 kg
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	752 kg	744 kg
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	213 cm	213 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 11790000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 13
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11790000

Customs tariff :
2008999990

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-119

Physico-chemical properties

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

pH : 3.1 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 11 ± 2 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Raspberry (2)

3 x 5 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen raspberry puree no added sugar
 Ingredients : Raspberry 100%
 Botanical name : *Rubus idaeus*
 Main Variety/ies : Willamette, Meeker
 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 48/72h.
 Possible in warm water
 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	180 kJ	2.1%
Energy	43 kcal	2.1%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	4.8 g	1.8%
of which sugars	4.8 g	5.3%
Protein	1.3 g	2.6%
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 : 4.7 g
 Sodium : 0 mg
 Organic acid : 2.1 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 87.1 g
 Total dry extract : 12.9 g
 Ash : 0.5 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 11790000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 13
		16/10/18	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

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 50 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 20 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 20 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 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 : 15.00 kg

Gross weight : 16.11 kg

Size (L x w x H) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13760034316310

Unit : Pail with lid

Net weight : 5.00 kg

Gross weight : 5.23 kg

Size (D x H) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3760034316313

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	Export Pallet (109 x 109 cm) ***
Number of outers / rank :	5	5
Number of ranks / pallet :	9	9
Number of outers / pallet :	45	45
Net weight :	675 kg	675 kg
Gross weight : (includes the pallet weight)	752 kg	744 kg
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	213 cm	213 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 11860000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		18/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
11860000

Code douanier :
2009899729

☒ Pasteurisé (3)

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-127

(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)

3 x 5 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 48/72h environ. Possible dans l'eau tiède
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 11860000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		18/10/18	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

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 : 15.00 kg

Poids brut : 16.11 kg

Dimensions (L x l x h) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13760034316259

Unité : Seau avec couvercle

Poids net : 5.00 kg

Poids brut : 5.23 kg

Dimensions (D x h) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3760034316252

Document technique spécifique aux emballages sur demande.

PALETTISATION :

	Palette Europe (80 x 120 cm)	Palette Export (109 x 109 cm) ***
Nombre de colis / rang :	5	5
Nombre de rangs / palette :	9	9
Nombre de colis / palette :	45	45
Poids net :	675 kg	675 kg
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	752 kg	744 kg
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	213 cm	213 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 11860000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		18/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
11860000

Customs tariff :
2009899729

☒ Pasteurized (3)

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-127

(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)

3 x 5 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 48/72h.
Possible in warm water
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 11860000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		18/10/18	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

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 : 15.00 kg

Gross weight : 16.11 kg

Size (L x w x H) : 690 x 240 x 220 mm

GTIN 14 : 13760034316259

Unit : Pail with lid

Net weight : 5.00 kg

Gross weight : 5.23 kg

Size (D x H) : 225 x 200 mm

GTIN 13 : 3760034316252

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	Export Pallet (109 x 109 cm) ***
Number of outers / rank :	5	5
Number of ranks / pallet :	9	9
Number of outers / pallet :	45	45
Net weight :	675 kg	675 kg
Gross weight : (includes the pallet weight)	752 kg	744 kg
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	213 cm	213 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 16371003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
16371003

Code douanier :
2008309079

☐ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-217

Paramètres physicochimiques

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

pH : 3.4 ± 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 Kumquat (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de kumquat sans sucres ajoutés surgelée

Ingrédients : Kumquat 100%

Nom botanique : *Fortunella margarita*

Variété(s) principale(s) : *Fortunella margarita*

Pays de récolte des fruits : Espagne

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	270 kJ	3.2%
Energie	64 kcal	3.2%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	15 g	5.8%
dont sucres	9.4 g	10.4%
Protéines	0.6 g	1.2%
Sel	0.28 g	4.7%

* 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 : 0 g
Sodium : 111 mg
Acides organiques : 0 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 84.4 g
Extrait sec total : 15.6 g
Cendres : 0.6 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 16371003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		16/10/18	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 :	< 20 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 10 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 10 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 250	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 : 13760034313906

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 : 3760034313909

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 16371003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
16371003

Customs tariff :
2008309079

☐ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

☒ Kosher

☒ Halal

☒ Vegan

☒ Gluten-Free
FR-199-217

Physico-chemical properties

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

pH : 3.4 ± 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 Kumquat (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen kumquat puree no added sugar
 Ingredients : Kumquat 100%
 Botanical name : *Fortunella margarita*
 Main Variety/ies : Fortunella margarita
 Country/ies of fruit harvest : Spain
 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	270 kJ	3.2%
Energy	64 kcal	3.2%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	15 g	5.8%
of which sugars	9.4 g	10.4%
Protein	0.6 g	1.2%
Salt	0.28 g	4.7%

* 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 : 0 g
 Sodium : 111 mg
 Organic acid : 0 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 84.4 g
 Total dry extract : 15.6 g
 Ash : 0.6 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 16371003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 8
		16/10/18	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 :	< 20 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 10 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 10 000	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 250	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 : 13760034313906

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 : 3760034313909

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 16581003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Code article :
16581003

Code douanier :
2008199280

☒ Pasteurisé

☐ Sucré

☐ Biologique

☒ Casher

☒ Hallal

☒ Vegan

☒ Sans-Gluten
FR-199-229

Paramètres physicochimiques

Brix : 8 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 6.2 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

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

**Valeur indicative

Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.

Fruit'Purée Noix de coco (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Crème de noix de coco sans sucres ajoutés surgelée
Ingrédients : Crème de noix de coco 100% (pulpe de noix de coco, eau)
Nom botanique : *Cocos nucifera*
Variété(s) principale(s) : *Cocos nucifera*
Pays de récolte des fruits : Indonésie, Vietnam, Sri Lanka
Origine du sucre : Non concerné
Origine non préférentielle : Sri Lanka

CONSERVATION :

Durée de vie : 36 mois à partir de la date de production
Température de stockage : $< -18^{\circ}\text{C}$
Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre $0/+4^{\circ}\text{C}$ pendant 24h environ. Possible dans l'eau tiède ou au four à micro-ondes (programme décongélation)
Conservation après décongélation / ouverture entre $0/+4^{\circ}\text{C}$: 24 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	1028 kJ	12.2%
Energie	249 kcal	12.4%
Matières grasses	24 g	34.3%
dont acides gras saturés	21 g	105.0%
Glucides	4.6 g	1.8%
dont sucres	3.3 g	3.7%
Protéines	2.7 g	5.4%
Sel	0.01 g	0.2%

* 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 : 1.3 g
Sodium : 6 mg
Acides organiques : 0 g
Cholestérol : 0 mg
Humidité : 67.4 g
Extrait sec total : 32.6 g
Cendres : 0.8 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 16581003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		16/10/18	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 : 13760034314026

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 : 3760034314029

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 16581003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		16/10/18	21/10/24	21/10/24	



Article number :
16581003
 Customs tariff :
 2008199280

- ☒ Pasteurized
- ☐ Sweetened
- ☐ Organic
- ☒ Kosher
- ☒ Halal
- ☒ Vegan
- ☒ Gluten-Free
FR-199-229

Physico-chemical properties

Brix : 8 ± 2 °Brix
 Refractometer at 20°C
 (68°F)

pH : 6.2 ± 0.3
 pH-meter at 20°C (68°F)

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

**Indicative value

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Coconut (2)

2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen coconut cream no added sugar
 Ingredients : Coconut cream 100% (coconut pulp, water)
 Botanical name : *Cocos nucifera*
 Main Variety/ies : *Cocos nucifera*
 Country/ies of fruit harvest : Indonesia, Vietnam, Sri Lanka
 Sugar origin : Not concerned
 Non-preferential origin : Sri Lanka

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) : 24 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	1028 kJ	12.2%
Energy	249 kcal	12.4%
Fat	24 g	34.3%
of which saturates	21 g	105.0%
Carbohydrate	4.6 g	1.8%
of which sugars	3.3 g	3.7%
Protein	2.7 g	5.4%
Salt	0.01 g	0.2%

* 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 : 1.3 g
 Sodium : 6 mg
 Organic acid : 0 g
 Cholesterol : 0 mg
 Moisture : 67.4 g
 Total dry extract : 32.6 g
 Ash : 0.8 g

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

	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 16581003	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 9
		16/10/18	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 : 13760034314026

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 : 3760034314029

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