



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE**

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –  
128961 – 170878 - 195722  
Date de création : 02/03/2012  
Version O du 05/10/2023

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

|   |  |
|---|--|
| <b>Procédé de fabrication</b><br><i>Way of production</i> | Purée obtenue à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des akènes et des rafles, puis pasteurisés<br>Puree obtained with ripe and sorted fruits. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised   |
| <b>Composition</b><br><i>Composition</i>                  | 90% de fruits (fraise, groseille rouge, mûre, framboise, cassis), 10% de sucre<br>Fruits 90% (Strawberry, redcurrant, blackberry, raspberry, blackcurrant), sugar 10%  |
| <b>Origine</b><br><i>Origin</i>                           | Fabrication française (Fraise : Maroc, Pologne – Framboise : Maroc – Groseille rouge : France, Pologne – Mûre : Serbie, Portugal, Maroc, Bulgarie – Cassis : France, Pologne)<br>French fabrication (Strawberry: Morocco, Poland – Raspberry: Morocco – Redcurrant: France, Poland – Blackberry: Serbia, Portugal, Morocco, Bulgaria – Blackcurrant: France, Poland) |

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Aspect</b><br><i>Aspect</i>  | Purée homogène et onctueuse<br>Homogeneous and smooth puree  |
| <b>Couleur</b><br><i>Colour</i> | Rouge foncé<br>Dark red                                      |
| <b>Odeur</b><br><i>Smell</i>    | Caractéristique des fruits présents<br>Typical of the fruits |
| <b>Goût</b><br><i>Taste</i>     | Caractéristique des fruits présents<br>Typical of the fruits |

**CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA**

|  | <b>Tolérances - Standards</b> |
|--|-------------------------------|
| <b>Indice réfractométrique (°Brix)</b><br><i>Brix grade</i>          | 19,0 – 23,0                   |
| <b>pH</b>  | 2,5 – 3,5                     |
| <b>Corps étrangers endogènes</b><br><i>Endogenous Foreign bodies</i> | Aucun > 1mm<br>None > 1mm     |
| <b>Corps étrangers exogènes</b><br><i>Exogenous Foreign bodies</i>   | Absence<br>None               |



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE**

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –  
128961 – 170878 - 195722  
Date de création : 02/03/2012  
Version O du 05/10/2023

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***

| <b>Composants - Components</b>                | <b>Composition nutritionnelle - Values (g/100 g)</b> | <b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter - Values to label (g/100 g)</b> |
|---|--|--|
| Apport énergétique - Energetic contribution   | 336 kJ / 80 kcal                                     | 336 kJ / 80 kcal   |
| Matières grasses - Fat                        | 0.291  | <0.5   |
| Dont acides gras saturés - Of which saturates | 0.0528   | 0  |
| Glucides - Carbohydrates                      | 15.591   | 16   |
| Dont sucres - Of wich Sugars                  | 14.763   | 15   |
| Fibres alimentaires - Dietary fibers          | 3.616  |  |
| Protéines - Proteins                          | 0.922  | 0.9  |
| Sel - Salt                                    | 0.008  | <0.01  |
| Vitamine C - C Vitamin                        | 0.059  |  |
| Acides organiques - organic acids             | 1.234  |  |

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

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \***

Poches stables microbiologiquement à température ambiante (pas de développement de germe).  
Microbiologically stable pouches at ambient temperature (no germ development).

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

**CONDITIONNEMENT - PACKAGING**

Poche 1kg – 1kg Pouch

|                  | <b>Matière - Substances</b>                                   | <b>Poids net - Net weight</b> |
|------------------|---|-------------------------------|
| UV               | Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptic pouch 3 layers | 1 kg                          |
| Colis - Parcel   | Carton - Cardboard box  | 6 kg                          |
| Palette - Pallet | Type Europe – Bois - Europe model – Wood                      | 648 kg                        |

**Palettisation - Palletization**

|  |     |
|--|-----|
| Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel            | 6   |
| Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer    | 18  |
| Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet | 6   |
| Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet  | 108 |



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE**

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –  
128961 – 170878 - 195722  
Date de création : 02/03/2012  
Version O du 05/10/2023

**ETIQUETAGE - LABELLING**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| ▪ Nom du produit<br>Product name | ▪ D.L.U.O.<br>B.B.D.                                  |
| ▪ Composition<br>Composition     | ▪ N° de traçabilité<br>Traceability number            |
| ▪ Origine<br>Origin              | ▪ Conditions de conservation<br>Storage conditions    |
| ▪ Poids net<br>Net weight        | ▪ Identification de la société<br>Name of the company |

**STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE**

|  |  |
|--|--|
| Température de conservation<br>Storage temperature | < 15°C   |
| DLUO<br>Shelf life                                 | 12 mois<br>12 months   |
| DLC après ouverture<br>Shelf life after opening    | 21 jours au froid positif (+4°C)<br>21 days at positive cold (4°C) |

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

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