



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAISE ASEPTIQUE
ASEPTIC STRAWBERRY PUREE

Réf. : 142233 - 137895 80269
- 8348 - 128923 - 135693 -
176351
Date de création : 10/08/07
Version Z du 13/09/2022

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés, tamisés afin de séparer la pulpe des akènes et des feuilles, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted strawberry. The fruits are crushed, sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	90% de fraise (origine France, Belgique, Espagne, Pologne, Maroc, Etats-Unis, Portugal, Grande-Bretagne, Pays-Bas, Serbie, Bulgarie, Egypte, Turquie), 10% de sucre (origine France) Strawberry 90% (origin France, Belgium, Spain, Poland, Morocco, United States, Portugal, Great Britain, Netherlands, Serbia, Bulgaria, Egypt, Turkey), Sugar 10% (origin France)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rouge Red
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la fraise Typical of the fruit
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la fraise Typical of the fruit

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	15.5 – 19.5
<i>pH</i>	3,0 – 4,0
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0.8mm None > 0.8mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAISE ASEPTIQUE
ASEPTIC STRAWBERRY PUREE

Réf. : 142233 - 137895 80269
- 8348 - 128923 - 135693 -
176351
Date de création : 10/08/07
Version Z du 13/09/2022

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle - Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter - Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	277 kJ / 65 kcal	277 kJ / 65 kcal
Matières grasses - Fat	0.234	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.041	0
Glucides - Carbohydrates	13.614	14
Dont sucres - Of wich Sugars	13.545	14
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.683	
Protéines - Proteins	0.675	0.7
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.060	
Acides organiques - organic acids	0.945	

*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

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAISE ASEPTIQUE
ASEPTIC STRAWBERRY PUREE

Réf. : 142233 - 137895 80269
- 8348 - 128923 - 135693 -
176351
Date de création : 10/08/07
Version Z du 13/09/2022

ETIQUETAGE - LABELLING

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

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< 15°C
DLUO Shelf life	6 mois 6 months
DLC après ouverture Shelf life after opening	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days at positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

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