

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION ASEPTIQUE ASEPTIC PASSION FRUIT PUREE	Réf. : 153277 – 195734 - 201879 Date de création : 18/11/21 Version E du 31/07/2024
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fruits de la passion récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés mécaniquement, tamisés pour séparer la pulpe des grains Puree obtained with ripe and sorted passion fruit. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Fruits de la Passion (Pérou) Passion fruit 100% (Peru)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène, liquide Homogeneous puree, liquid
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Jaune orangé Yellow-orange
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique du fruit de la passion Typical of the passion fruit
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique du fruit de la passion Typical of the passion fruit

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	12.5 – 16.5
<i>pH</i>	2,3 – 3,3
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION ASEPTIQUE ASEPTIC PASSION FRUIT PUREE	Réf. : 153277 – 195734 - 201879 Date de création : 18/11/21 Version E du 31/07/2024
---	---	--

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	353 kJ / 84 kcal	353 kJ / 84 kcal
Matières grasses - Fat	0.700	0.7
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.059	0
Glucides - Carbohydrates	9.480	9.5
Dont sucres - Of wich Sugars	9.480	9.5
Fibres alimentaires - Dietary fibers	10.400	
Protéines - Proteins	2.200	2.2
Sel - Salt	0.070	0.07
Vitamine C - C Vitamin	0.030	
Acides organiques - organic acids	3.500	

*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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE PASSION ASEPTIQUE ASEPTIC PASSION FRUIT PUREE	Réf. : 153277 – 195734 - 201879 Date de création : 18/11/21 Version E du 31/07/2024
--	---	--

ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom du produit Product name ▪ Composition Composition ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ D.L.U.O. B.B.D. ▪ N° de traçabilité Traceability number ▪ Conditions de conservation Storage conditions ▪ Identification de la société Name of the company
--	---

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

<i>Température de conservation</i> Storage temperature	< 15°C
<i>DLUO</i> Shelf life	18 mois 18 months
<i>DLC après ouverture</i> Shelf life after opening	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES

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