



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 MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 201916  
Date de création : 01/03/2024  
Version C du 30/05/2024

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de mangues récoltées à maturité et triées. Les fruits sont épluchés, dénoyautés, broyés et tamisés, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted mango. The fruits are peeled, pitted, crushed and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Mangue (Variété Chato de Ica) Mango 100% (Chato de Ica variety)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fruit et fabrication : Pérou Fruit and fabrication : Peru

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Orange clair Light orange
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la mangue Typical of mango
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la mangue Typical of mango

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

	<b>Tolérances - Standards</b>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	13.5 – 17.5
<i>pH</i>	4.0 – 5.0
<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](http://www.fruitsrougesandco.com)

## FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANGUE ASEPTIQUE ASEPTIC MANGO PUREE

Réf. : 201916  
Date de création : 01/03/2024  
Version C du 30/05/2024

### 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	269 kJ / 64 kcal	269 kJ / 64 kcal
Matières grasses - Fat	0.200	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.005	0
Glucides - Carbohydrates	13.600	14
Dont sucres - Of wich Sugars	13.100	13
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.760	
Protéines - Proteins	0.700	0.7
Sel - Salt	5.000	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	37.00	
Acides organiques - organic acids	0.340	

\*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	Bois 100x120 - 100x120 Wood	720 kg

### Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	6
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	20
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120

### 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



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 MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 201916  
Date de création : 01/03/2024  
Version C du 30/05/2024

**STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE**

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