



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE D'ANANAS ASEPTIQUE
ASEPTIC PINEAPPLE PUREE

Réf. : PUAN FR02
Date de création : 27/01/16
Version B du 07/08/18

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

| | |
|--|--|
| Procédé de fabrication Way of production | Purée obtenue à partir d'ananas récoltés à maturité. Les fruits sont pelés, coupés, tamisés, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe pineapple. The fruits are peeled, cut, sieved and then pasteurised. |
| Composition Composition | Ananas 90%, Sucre 10%, Pineapple 90%, Sugar 10% |
| Origine Origin | Fabrication française, Fruits d'origine Philippines, Costa Rica French fabrication, Fruits' origin : , Philippines, Costa Rica |

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

| | |
|--------------------------|---|
| Aspect Aspect | Purée homogène présence de pulpe Homogeneous puree, presence of pulp |
| Couleur Colour | Jaune clair Light yellow |
| Odeur Smell | Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple |
| Goût Taste | Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple |

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

| | Tolérances - Standards |
|---|-------------------------------|
| Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade | 22 - 26 |
| pH | 3,1 – 4,1 |
| Corps étrangers endogènes Endogenous foreign bodies | Aucun > 1mm None > 1mm |
| Corps étrangers exogènes Exogenous foreign bodies | Absence None |

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 | 370 kJ / 87 kcal | 370 kJ / 87 kcal |
| Matières grasses - Fat | 0.180 | <0.5 |
| Dont acides gras saturés - Of which saturates | 0.004 | 0 |
| Glucides - Carbohydrates | 20 | 20 |
| Dont sucres - Of wich Sugars | 18 | 18 |
| Fibres alimentaires - Dietary fibers | 1.4 | |
| Protéines - Proteins | 0.360 | <0.5 |
| Sel - Salt | 0.007 | <0.01 |
| Vitamine C - C Vitamin | 0.010 | |
| Acides organiques – organic acids | 0.648 | |

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

| | | |
|--|---|--|
|  <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p> | FICHE TECHNIQUE PUREE D'ANANAS ASEPTIQUE ASEPTIC PINEAPPLE PUREE | Réf. : PUAN FR02 Date de création : 27/01/16 Version B du 07/08/18 |
|--|---|--|

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 – aseptiс pouch 3 layers | 1 kg |
| Colis - Parcel | Carton - Cardboard box | 6 kg |
| Palette - Pallet | Type Europe – Bois - Europe model – Wood | 756 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 | 126 |

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> <i>Storage temperature</i> | < 15°C |
| <i>DLUO</i> <i>Shelf life</i> | 18 mois 18 months |
| <i>DLC après ouverture</i> <i>Shelf life after opening</i> | 3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C) |

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

| | |
|--------------------------|----------------|
| <i>OGM</i> <i>GMO</i> | Exempt None |
| <i>Additifs</i> | Exempt |



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE D'ANANAS ASEPTIQUE
ASEPTIC PINEAPPLE PUREE

Réf. : PUAN FR02
Date de création : 27/01/16
Version B du 07/08/18

| | |
|---------------------|---|
| <i>Additives</i> | None |
| <i>Ionisation</i> | Aucune |
| <i>Ionisation</i> | None |
| <i>Contaminants</i> | Selon la réglementation européenne applicable en vigueur |
| <i>Contaminants</i> | Compliance with applicable European regulations in effect |