



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FRO1 C06
Date de création : 10/08/07
Version N du 07/08/2018

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de framboises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des akènes, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted raspberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
Composition <i>Composition</i>	90% de framboise (Maroc, Serbie, Pologne, France, Bulgarie, Hongrie Espagne, Portugal Chili, Mexique, Etats-Unis, Belgique, Pays-Bas, Afrique du sud) 10% de sucre (France). Raspberry 90% (Morocco, Serbia, Poland, France, Bulgaria, Hungary, Spain, Portugal, Chile, Mexico, United States, Belgium, Netherlands, South Africa), Sugar 10% (France).
Origine <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect <i>Aspect</i>	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
Couleur <i>Colour</i>	Rose violet foncé Dark pink / purple
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the fruit
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the fruit

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) <i>Brix grade</i>	17 - 21
pH	2,3 – 3,3
Corps étrangers endogènes <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
Corps étrangers exogènes <i>Exogenous Foreign bodies</i>	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	339 kJ / 80 kcal	339 kJ / 80 kcal
Matières grasses - Fat	0.270	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.019	0
Glucides - Carbohydrates	13.785	14



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FRO1 C06
Date de création : 10/08/07
Version N du 07/08/2018

Dont sucres - Of wich Sugars	13.725	14
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.030	
Protéines - Proteins	1.260	1.3
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.023	
Acides organiques – organic acids	1.908	

*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 – aseptique 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	
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	108

Poche 10kg - 1kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptique pouch 3 layers	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	10 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	1200 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	1
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	24
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	5
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRAMBOISE ASEPTIQUE
ASEPTIC RASPBERRY PUREE

Réf. : PUFB FRO1 C06
Date de création : 10/08/07
Version N du 07/08/2018

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	12 mois 12 months
DLC après ouverture Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) 3 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