



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 PECHE BLANCHE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC WHITE PEACH PUREE**

Réf. : ASPUPEB FR01 (53607)  
Date de création : 18/01/18  
Version B du 07/08/18

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<b>Procédé de fabrication</b> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de pêches blanches récoltées à maturité et triées, dénoyautées, tamisées puis pasteurisées. Puree obtained with ripe and sorted white peach. The fruits are pitted, sieved and then pasteurised
<b>Composition</b> <i>Composition</i>	90% de pêche blanche (France), 10% de sucre (France), Antioxydant : Acide ascorbique White peach 90% (France), Sugar 10% (France), Antioxidant : Ascorbic acid
<b>Origine</b> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<b>Aspect</b> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<b>Couleur</b> <i>Colour</i>	Rosée Pink
<b>Odeur</b> <i>Smell</i>	Caractéristique de la pêche blanche Typical of white peach
<b>Goût</b> <i>Taste</i>	Caractéristique de la pêche blanche Typical of white peach

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

	<b>Tolérances - Standards</b>
<b>Indice réfractométrique (°Brix)</b> <i>Brix grade</i>	17.2 – 21.2
<b>pH</b>	3,4 – 4,4
<b>Corps étrangers endogènes</b> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
<b>Corps étrangers exogènes</b> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
Apport énergétique - Energetic contribution	372 kJ / 88 kcal	372 kJ / 88 kcal
Matières grasses - Fat	0.225	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.019	0
Glucides - Carbohydrates	19.140	19
Dont sucres - Of wich Sugars	17.766	18
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.565	
Protéines - Proteins	0.812	0.8
Sel - Salt	0.003	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.005	
Acides organiques – organic acids	0.324	

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE PECHE BLANCHE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC WHITE PEACH PUREE</b>	Réf. : ASPUPEB FR01 (53607) Date de création : 18/01/18 Version B du 07/08/18
---	---	---

\*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	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	108

#### ETIQUETAGE - LABELLING

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

#### STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< 15°C
DLUO Shelf life	12 mois 12 months

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE PECHE BLANCHE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC WHITE PEACH PUREE</b>	Réf. : ASPUPEB FR01 (53607) Date de création : 18/01/18 Version B du 07/08/18
---	---	---

<i>DLC après décongélation</i> <i>Shelf life after opening</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C)
---	---

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

<b>OGM</b> <i>GMO</i>	Exempt None
<b>Additifs</b> <i>Additives</i>	Acide ascorbique Ascorbic acid
<b>Ionisation</b> <i>Ionisation</i>	Aucune None
<b>Contaminants</b> <i>Contaminants</i>	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect