

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE GRIOTTE ASEPTIQUE ASEPTIC SOURCHERRY PUREE	Réf. : PUGT FR01 C06 Date de création : 01/03/12 Version G du 07/08/18
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de griottes récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés à 0.5mm afin de séparer la pulpe des peaux et des noyaux. Puree obtained with ripe and sorted sourcherry. The fruits are sieved at 0.5mm to the pulp from the peel and pits.
Composition Composition	90% de griotte, 10% de sucre Sourcherry 90%, Sugar 10%
Origine Origin	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Purée homogène, liquide Homogeneous puree, liquid
Couleur Colour	Rouge foncé Dark red
Odeur Smell	Caractéristique de la cerise griotte Typical of sourcherry
Goût Taste	Caractéristique de la cerise griotte Typical of sourcherry

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	23 – 28
pH	2,8 – 3,8
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun >0.5mm None > 0.5mm
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	439 kJ / 104 kcal	439 kJ / 104 kcal
Matières grasses - Fat	0.270	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.0387	0
Glucides - Carbohydrates	22.740	23
Dont sucres - Of wich Sugars	21.060	21
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.440	

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE GRIOTTE ASEPTIQUE ASEPTIC SOURCHERRY PUREE	Réf. : PUGT FR01 C06 Date de création : 01/03/12 Version G du 07/08/18
--	--	--

Protéines - Proteins	1.170	1.2
Sel - Salt	0.012	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.008	
Acides organiques – organic acids	0.855	

*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"> ▪ 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

Température de conservation Storage temperature	< 15°C
DLUO Shelf life	18 mois 18 months

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE GRIOTTE ASEPTIQUE ASEPTIC SOURCHERRY PUREE	Réf. : PUGT FR01 C06 Date de création : 01/03/12 Version G du 07/08/18
--	--	---

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

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CARACTRERISCTICS

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