

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PREPARATION DE LAIT DE COCO ASEPTIQUE ASEPTIC COCO MILK PREPARATION	Réf. : PPCC FR02 C06 Date de création : 02/03/12 Version L du 11/10/18
--	--	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir de lait de noix de coco en poudre, fabriqué à partir de pulpe de noix de coco séché (fruits du palmier <i>Cocos Nucifera</i>). La poudre est réhydratée, sucrée et pasteurisée. Purée obtained with coconut milk in powder, made from a dried coconut pulp (fruit from <i>Cocos Nucifera</i> palm). The powder is rehydrated, sweetened and pasteurized.
<i>Composition</i> Composition	Eau, Poudre de lait de coco 35% (Lait de Noix de coco, Stabilisants : Maltodextrine (origine Tapioca et Maïs), Protéine de lait), Sucre 10%. Water, coconut milk powder 35% (Coconut milk, Stabilizers : Maltodextrin (Tapioca and corn origin), Milk protein), sugar 10%
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française, origine du fruit : Sri Lanka, Philippines French fabrication, fruit origin : Sri Lanka, Philippines

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> Aspect	Purée liquide Liquid puree
<i>Couleur</i> Colour	Blanc White
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de la noix de coco Typical of coconut
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique de la noix de coco sucrée Typical of coconut sweetened

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	22.4 – 26.4
<i>pH</i>	6,2 - 6,6
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous Foreign bodies	Absence None

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PREPARATION DE LAIT DE COCO ASEPTIQUE ASEPTIC COCO MILK PREPARATION	Réf. : PPCC FR02 C06 Date de création : 02/03/12 Version L du 11/10/18
--	--	--

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	1191 kJ / 287 kcal	1191 kJ / 287 kcal
Matières grasses - Fat	22.120	22
Dont acides gras saturés - Of which saturates	21.420	21
Glucides - Carbohydrates	18.756	19
Dont sucres - Of wich Sugars	12.528	13
Fibres alimentaires - Dietary fibers	0.600	
Protéines - Proteins	2.852	2.9
Sel - Salt	0.106	0.11
Vitamine C - C Vitamin	0	
Acides organiques – organic acids	0	

*Issues d'analyses. From analysis

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

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptc bag 3 layers aluminised	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

▪ Nom du produit	▪ D.L.U.O.
------------------	------------



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

FICHE TECHNIQUE
PREPARATION DE LAIT DE COCO
ASEPTIQUE
ASEPTIC COCO MILK PREPARATION

Réf. : PPCC FR02 C06
Date de création : 02/03/12
Version L du 11/10/18

Product name ▪ Composition Composition ▪ Origine Origin ▪ Poids net Net weight	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 <i>Storage temperature</i>	< 15°C
DLUO <i>Shelf life</i>	18 mois 18 months
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 CHARACTERISTICS

OGM <i>GMO</i>	Exempt None
Additifs <i>Additives</i>	Maltodextrine ; protéine de lait (caséinate de sodium) Maltodextrin, milk protein (sodium caseinate)
Ionisation <i>Ionisation</i>	Aucune None
Contaminants <i>Contaminants</i>	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect
Etiquetage des allergènes <i>Allergen labelling</i>	Présence de caséinate de sodium – origine lait Presence of sodium caseinate – milk origin