

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANDARINE ASEPTIQUE ASEPTIC MANDARIN PUREE	Réf. : PUMD ES01 C06 Date de création : 02/03/12 Version H du 22/09/17
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue par pression à froid de mandarines fraîches, propres, saines et mûres, de l'espèce <i>Citrus reticulata</i> . Puree obtained with ripe and healthy mandarin (<i>Citrus reticulata</i>).
Composition Composition	100% de jus et pulpe de mandarine (Espagne, Italie, Sicile) 100% Mandarin pulp and juice (Spain, Italy, Sicily)
Origine Origin	Fabriqué en France French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Liquide, 5 à 8% de pulpe Liquid, pulp 5 to 8%
Couleur Colour	Jaune orangé Orange yellow
Odeur Smell	Caractéristique de la mandarine Typical of mandarin
Goût Taste	Légèrement acide, caractéristique de la mandarine Lightly acid, typical of mandarin

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	8,0 – 11,0
pH	3,0 – 4,0
Pulpe (%) Pulp (%)	5 - 8
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	205 kJ / 48 kcal	205 kJ / 48 kcal
Matières grasses - Fat	0.190	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0	0
Glucides - Carbohydrates	9.190	9.2

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE MANDARINE ASEPTIQUE ASEPTIC MANDARIN PUREE	Réf. : PUMD ES01 C06 Date de création : 02/03/12 Version H du 22/09/17
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dont sucres - Of wich Sugars	9.190	9.2
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.700	
Protéines - Proteins	0.800	0.8
Sel - Salt	0.016	0.02
Vitamine C - C Vitamin	0.019	
Acides organiques – organic acids	1.130	

*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	7
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	126

Poche 10kg – 10kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptic pouch 3 layers	10 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	10 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	1 200 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



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE MANDARINE ASEPTIQUE
ASEPTIC MANDARIN PUREE

Réf. : PUMD ES01 C06
Date de création :
02/03/12
Version H du 22/09/17

Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet

120

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	18 mois 18 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