



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 MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 67246  
Date de création : 13/10/2017  
Version E du 07/08/18

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<b>Procédé de fabrication</b> Way of production	Purée obtenue à partir de mangues récoltées à maturité et triées. Les fruits sont épluchés, dénoyautés, broyés et tamisés, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe and sorted mango. The fruits are peeled, pitted, crushed and then pasteurised.
<b>Composition</b> Composition	95% de mangue, 5% de sucre Mango 95%, sugar 5%
<b>Origine</b> Origin	Fabriqué en Inde India fabrication

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<b>Aspect</b> Aspect	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<b>Couleur</b> Colour	Orange clair Light orange
<b>Odeur</b> Smell	Caractéristique de la mangue Typical of mango
<b>Goût</b> Taste	Caractéristique de la mangue Typical of mango

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

	<b>Tolérances</b>
<b>Indice réfractométrique (°Brix)</b> Brix grade	22 - 26
<b>pH</b>	3.5 – 4.5
<b>Corps étrangers endogènes</b> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<b>Corps étrangers exogènes</b> Exogenous Foreign bodies	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>
<b>Apport énergétique - Energetic contribution</b>	341 kJ / 80 kcal	341 kJ / 80 kcal
<b>Matières grasses - Fat</b>	0.19	<0.5
<b>Dont acides gras saturés - Of which saturates</b>	0.0553	0
<b>Glucides - Carbohydrates</b>	17.9	18
<b>Dont sucres - Of wich Sugars</b>	17.412	17
<b>Fibres alimentaires - Dietary fibers</b>	1.674	
<b>Protéines - Proteins</b>	0.665	0.7



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 MANGUE ASEPTIQUE ASEPTIC MANGO PUREE

Réf. : 67246  
Date de création : 13/10/2017  
Version E du 07/08/18

Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.351	
Acides organiques – organic acids	0.323	

\*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013.

### CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \*

Fûts stables microbiologiquement à température ambiante (pas de développement de germe).  
Microbiologically stable barrel 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 – aseptich pouch 3 layers	1 kg
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	6 kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	648 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 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 24 months
DLC après ouverture Shelf life after opening	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C)



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 MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 67246  
Date de création : 13/10/2017  
Version E du 07/08/18

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

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