



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CASSIS ASEPTIQUE
ASEPTIC BLACK CURRANT PUREE

Réf. : PUCAFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version N du 07/08/18

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de cassis récoltés à maturité. Les fruits sont écrasés, tamisés, puis pasteurisés. Puree obtained with ripe black currant. The fruits are crushed, sieved and then pasteurised.
Composition Composition	90% de cassis (origine France, Pologne, Hongrie), 10% de sucre (origine France). Black currant 90% (origin France, Poland, Hungary), sugar 10% (origin France).
Origine Origin	Fabriqué en France French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
Couleur Colour	Noir rouge Black red
Odeur Smell	Caractéristique du cassis Typical of black currant
Goût Taste	Caractéristique du cassis Typical of black currant

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	23.5 – 27.5
pH	2.2 - 3.2
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	446 kJ / 106 kcal	446 kJ / 106 kcal
Matières grasses - Fat	0.45	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.0837	0
Glucides - Carbohydrates	19.32	19
Dont sucres - Of wich Sugars	15.84	16
Fibres alimentaires - Dietary fibers	7.02	
Protéines - Proteins	0.810	0.8



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CASSIS ASEPTIQUE
ASEPTIC BLACK CURRANT PUREE

Réf. : PUCAFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version N du 07/08/18

Sel - Salt	7.295	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.180	
Acides organiques – organic acids	2.367	

*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

Poche 10kg - 10kg Pouch

	Matière - Substances	Poids net
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	1200 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
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	120

Fût 200kg – 200 kg barrel

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Fut - Metallic barrel	200 kg



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE CASSIS ASEPTIQUE
ASEPTIC BLACK CURRANT PUREE

Réf. : PUCAFR01C06
Date de création : 05/07/08
Version N du 07/08/18

Colis - Parcel	-	-
Palette - Pallet	100 x 120	800kg

Nombre D'UV / palette - Number of UV/pallet	4
---	---

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

<i>Température de conservation</i> <i>Storage temperature</i>	< 15°C
<i>DLUO</i> <i>Shelf life</i>	18 mois 18 months
<i>DLC après ouverture</i> <i>Shelf life after opening</i>	3 jours au froid positif (+4°C) 3 days positive cold (4°C)

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