

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE BANANE ASEPTIQUE ASEPTIC BABANA PUREE	Réf. : 142370 – 137994 – 89583 - 128862 Date de création : 01/03/12 Version L du 23/06/2021
--	---	--

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de bananes récoltées à maturité et triés. Les fruits sont épluchés puis broyés mécaniquement, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted banana. The fruits are peeled and crushed, and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Banane, Antioxydant : acide ascorbique Banana 100%, Antioxidant : ascorbic acid
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française, Fruits d'origine Costa Rica, Equateur, Guatemala French fabrication, Fruits from Costa Rica, Ecuador, Guatemala

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Beige, caractéristique du fruit Beige, Typical of banana
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la banane Typical of banana
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la banane Typical of banana

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	20.4 – 22.4
<i>pH</i>	4.4 – 5.4
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous foreign bodies</i>	Aucun > 1.5mm None > 1.5mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous foreign bodies</i>	Absence None

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE BANANE ASEPTIQUE ASEPTIC BABANA PUREE	Réf. : 142370 – 137994 – 89583 - 128862 Date de création : 01/03/12 Version L du 23/06/2021
---	---	--

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	409 kJ / 97 kcal	409 kJ / 97 kcal
Matières grasses - Fat	0.227	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.062	0
Glucides - Carbohydrates	21.000	21
Dont sucres - Of wich Sugars	16.000	16
Fibres alimentaires - Dietary fibers	3.100	
Protéines - Proteins	1.200	1.2
Sel - Salt	0.003	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.007	
Acides organiques – organic acids	0.560	

*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 – aseptiq 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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE PUREE DE BANANE ASEPTIQUE ASEPTIC BABANA PUREE	Réf. : 142370 – 137994 – 89583 - 128862 Date de création : 01/03/12 Version L du 23/06/2021
--	---	--

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>	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days positive cold (4°C)

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Acide ascorbique Ascorbic acid
<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