



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE
ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –
128961 – 170878 - 195722
Date de création : 02/03/2012
Version O du 05/10/2023

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des akènes et des rafles, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted fruits. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
Composition <i>Composition</i>	90% de fruits (fraise, groseille rouge, mûre, framboise, cassis), 10% de sucre Fruits 90% (Strawberry, redcurrant, blackberry, raspberry, blackcurrant), sugar 10%
Origine <i>Origin</i>	Fabrication française (Fraise : Maroc, Pologne – Framboise : Maroc – Groseille rouge : France, Pologne – Mûre : Serbie, Portugal, Maroc, Bulgarie – Cassis : France, Pologne) French fabrication (Strawberry: Morocco, Poland – Raspberry: Morocco – Redcurrant: France, Poland – Blackberry: Serbia, Portugal, Morocco, Bulgaria – Blackcurrant: France, Poland)

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect <i>Aspect</i>	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
Couleur <i>Colour</i>	Rouge foncé Dark red
Odeur <i>Smell</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits
Goût <i>Taste</i>	Caractéristique des fruits présents Typical of the fruits

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) <i>Brix grade</i>	19,0 – 23,0
pH	2,5 – 3,5
Corps étrangers endogènes <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 1mm None > 1mm
Corps étrangers exogènes <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE
ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –
128961 – 170878 - 195722
Date de création : 02/03/2012
Version O du 05/10/2023

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	336 kJ / 80 kcal	336 kJ / 80 kcal
Matières grasses - Fat	0.291	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.0528	0
Glucides - Carbohydrates	15.591	16
Dont sucres - Of wich Sugars	14.763	15
Fibres alimentaires - Dietary fibers	3.616	
Protéines - Proteins	0.922	0.9
Sel - Salt	0.008	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.059	
Acides organiques - organic acids	1.234	

*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	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



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE FRUITS ROUGES ASEPTIQUE
ASEPTIC RED MIX BERRIES PUREE

Réf. : 142295 – 137833 – 8683 –
128961 – 170878 - 195722
Date de création : 02/03/2012
Version O du 05/10/2023

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

Température de conservation Storage temperature	< 15°C
DLUO Shelf life	12 mois 12 months
DLC après ouverture Shelf life after opening	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days at 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