



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POIRE ASEPTIQUE
ASEPTIC PEAR PUREE

Réf. : 8362 – 137734 – 129067 –
167571 – 176399 - 195710
Date de création : 10/08/07
Version Q du 14/12/2023

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

Procédé de fabrication Way of production	Purée obtenue à partir de poires fraîches récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe de la peau et des pépins, puis pasteurisés Puree obtained with fresh, ripe and sorted pear. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised
Composition Composition	90% de Poire William's (France), 10% de sucre ajouté (France), antioxydant : acide ascorbique Pear William's 90% (France), sugar 10% (France), antioxidant : ascorbic acid
Origine Origin	Fabriqué en France French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

Aspect Aspect	Purée homogène, épaisse, grains foncés typiques de la peau de la poire Homogeneous puree, thick, dark grains typical of pear skin
Couleur Colour	Jaune clair Light yellow
Odeur Smell	Caractéristique de la poire Typical of pear
Goût Taste	Caractéristique de la poire, grains ressenti sous la langue typique de la texture de la poire Typical of pear, Grain felt under the tongue typical of the texture of pear

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
Indice réfractométrique (°Brix) Brix grade	20.5 – 24.5
pH	3.5-4.5
Corps étrangers endogènes Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
Corps étrangers exogènes Exogenous Foreign bodies	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONNAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter –
--------------------------------	--	--



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POIRE ASEPTIQUE
ASEPTIC PEAR PUREE

Réf. : 8362 – 137734 – 129067 –
167571 – 176399 - 195710
Date de création : 10/08/07
Version Q du 14/12/2023

		Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	380 kJ / 90 kcal	380 kJ / 90 kcal
Matières grasses - Fat	0.203	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.024	0
Glucides - Carbohydrates	20.200	20
Dont sucres - Of wich Sugars	19.770	20
Fibres alimentaires - Dietary fibers	2.803	
Protéines - Proteins	0.356	<0.5
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.004	
Acides organiques – organic acids	0.074	

*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

ETIQUETAGE - LABELLING

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
▪ Composition Composition	▪ N° de traçabilité Traceability number
▪ Origine	▪ Conditions de conservation



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

FICHE TECHNIQUE
PUREE DE POIRE ASEPTIQUE
ASEPTIC PEAR PUREE

Réf. : 8362 – 137734 – 129067 –
167571 – 176399 - 195710
Date de création : 10/08/07
Version Q du 14/12/2023

Origin ▪ Poids net Net weight	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>	12 mois 12 months
<i>DLC après ouverture</i> <i>Shelf life after opening</i>	A utiliser rapidement car s'oxyde à l'air To use quickly, oxidizes in air

AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS

<i>OGM</i> <i>GMO</i>	Exempt None
<i>Additifs</i> <i>Additives</i>	Acide ascorbique E300 Ascorbic acid E300
<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