

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE FRAMBOISE NON SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC RASPBERRY PUREE WITHOUT SUGAR</b>	Réf. : 153253 Date de création : 20/10/2021 Version B du 22/03/2024
--	--	---

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Purée obtenue à partir de framboises récoltées à maturité et triées. Les fruits sont tamisés afin de séparer la pulpe des graines, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted raspberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the seeds and then pasteurised
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	100% Framboise (Maroc, Serbie, Pologne, France, Bulgarie, Hongrie, Espagne, Portugal, Chili, Mexique, Etats-Unis, Belgique, Pays-Bas, Afrique du sud, Roumaine, Monténégro) Raspberry 100% (Morocco, Serbia, Poland, France, Bulgaria, Hungary, Spain, Portugal, Chile, Mexico, United States, Belgium, Netherlands, South Africa, Romania, Montenegro)
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Purée homogène Homogeneous puree
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Rouge foncé Dark red
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the raspberry
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la framboise Typical of the raspberry

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

	<b>Tolérances - Standards</b>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	9.5 – 13.5
<i>pH</i>	2,6 – 3,6
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0.8mm None > 0.8mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***

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

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE FRAMBOISE NON SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC RASPBERRY PUREE WITHOUT SUGAR</b>	Réf. : 153253 Date de création : 20/10/2021 Version B du 22/03/2024
---	--	---

		Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	188 kJ / 45 kcal	188 kJ / 45 kcal
Matières grasses - Fat	0.300	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.021	0
Glucides - Carbohydrates	4.250	4.3
Dont sucres - Of wich Sugars	4.250	4.3
Fibres alimentaires - Dietary fibers	6.700	
Protéines - Proteins	1.400	1.4
Sel - Salt	0.009	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.025	
Acides organiques – organic acids	2.120	

\*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

#### ETIQUETAGE - LABELLING

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nom du produit Product name</li> <li>▪ Composition Composition</li> <li>▪ Origine Origin</li> <li>▪ Poids net</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ D.L.U.O. B.B.D.</li> <li>▪ N° de traçabilité Traceability number</li> <li>▪ Conditions de conservation Storage conditions</li> <li>▪ Identification de la société</li> </ul>
---	---

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE DE FRAMBOISE NON SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC RASPBERRY PUREE WITHOUT SUGAR</b>	Réf. : 153253 Date de création : 20/10/2021 Version B du 22/03/2024
--	--	---

Net weight	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>	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>	Aucune 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