

 <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 D'ABRICOT SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC SWEETENED APRICOT PUREE</b>	Réf. : 138014 – 80320 – 8379 Date de création : 10/08/07 Version O du 14/02/2022
--	---	--

*DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION*


<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir d'abricots récoltés à maturité. Les fruits sont broyés, tamisés, puis pasteurisés Puree obtained with ripe apricot. The fruits are crushed, sieved and then pasteurised
<i>Composition</i> Composition	90% d'abricot (France), 10% de sucre (France), Antioxydant : acide ascorbique (E300) Apricot 90% (France), sugar 10% (France), Antioxidant: ascorbic acid (E300)
<i>Origine</i> Origin	Fabriqué en France French fabrication

*CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA*

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<i>Couleur</i> Colour	Orange Orange
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de l'abricot Typical of apricot
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique de l'abricot Typical of apricot

*CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA*

	<b>Tolérances - Standards</b>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	19 - 23
<i>pH</i>	3,0 – 4,0
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 0.8mm None > 0.8mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous Foreign bodies	Absence None

 <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 D'ABRICOT SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC SWEETENED APRICOT PUREE</b>	Réf. : 138014 – 80320 – 8379 Date de création : 10/08/07 Version O du 14/02/2022
--	---	--

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***

<b>Composants - Components</b>	<b>Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)</b>	<b>Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)</b>
Apport énergétique - Energetic contribution	356 kJ / 84 kcal	356 kJ / 84 kcal
Matières grasses - Fat	0.186	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.017	0
Glucides - Carbohydrates	18	18
Dont sucres - Of wich Sugars	17	17
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.5	
Protéines - Proteins	0.8	0.8
Sel - Salt	0.006	< 0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.005	
Acides organiques – organic acids	1.260	

\*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

	<b>Matière - Substances</b>	<b>Poids net - Net weight</b>
UV	Poche aseptique aluminisée 3 couches – aseptc 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 <a href="http://www.fruitsrougesandco.com">www.fruitsrougesandco.com</a></p>	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE D'ABRICOT SUCREE ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC SWEETENED APRICOT PUREE</b>	Réf. : 138014 – 80320 – 8379 Date de création : 10/08/07 Version O du 14/02/2022
--	---	--

**ETIQUETAGE - LABELLING**

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

**STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE**

<i>Température de conservation</i> Storage temperature	< 15°C
<i>DLUO</i> Shelf life	18 mois 18 months
<i>DLC après ouverture</i> Shelf life after opening	21 jours au froid positif (+4°C) 21 days positive cold (4°C)

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

<i>OGM</i> GMO	Exempt None
<i>Additifs</i> Additives	Acide ascorbique (E300) Ascorbic acid (E300)
<i>Ionisation</i> Ionisation	Aucune None
<i>Contaminants</i> Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect