



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 153239  
Date de création : 18/11/2021  
Version B du 26/10/2022

**DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION**

<b>Procédé de fabrication</b> Way of production	Purée obtenue à partir de mangues récoltées à maturité et triées. Les fruits sont épluchés, dénoyautés, broyés et tamisés, puis pasteurisés Puree obtained with ripe and sorted mango. The fruits are peeled, pitted, crushed and then pasteurised
<b>Composition</b> Composition	100% de mangue variété Alfonso (Inde) Mango, Alfonso variety 100% (India)
<b>Origine</b> Origin	Fabrication française French fabrication

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA**

<b>Aspect</b> Aspect	Purée homogène et onctueuse Homogeneous and smooth puree
<b>Couleur</b> Colour	Jaune orangé vif Bright orange-yellow
<b>Odeur</b> Smell	Caractéristique de la mangue Typical of mango
<b>Goût</b> Taste	Caractéristique de la mangue Typical of mango

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

	<b>Tolérances</b>
<b>Indice réfractométrique (°Brix)</b> Brix grade	15,0 – 19,0
<b>pH</b>	3.5 – 4.5
<b>Points noirs et marrons (issus de la peau du fruit)</b> Black and brown spots (from the skin of the fruit)	≤ 8/10g
<b>Corps étrangers endogènes</b> Endogenous Foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<b>Corps étrangers exogènes</b> Exogenous Foreign bodies	Absence None

**VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES \***



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 153239  
Date de création : 18/11/2021  
Version B du 26/10/2022

<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	269 kJ / 64 kcal	269 kJ / 64 kcal
Matières grasses - Fat	0.200	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.058	0
Glucides - Carbohydrates	13.600	14
Dont sucres - Of wich Sugars	13.100	13
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.760	
Protéines - Proteins	0.700	0.7
Sel - Salt	0.005	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.037	
Acides organiques – organic acids	0.340	

\*Selon table de composition nutritionnelle CIQUAL 2013. - From CIQUAL 2013

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA \***

Fûts stables microbiologiquement à température ambiante (pas de développement de germe).  
Microbiologically stable barrel 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 – 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**

▪ Nom du produit Product name	▪ D.L.U.O. B.B.D.
----------------------------------	----------------------



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

**FICHE TECHNIQUE**  
**PUREE DE MANGUE ASEPTIQUE**  
**ASEPTIC MANGO PUREE**

Réf. : 153239  
Date de création : 18/11/2021  
Version B du 26/10/2022

▪ <b>Composition</b> Composition	▪ <b>N° de traçabilité</b> Traceability number
▪ <b>Origine</b> Origin	▪ <b>Conditions de conservation</b> Storage conditions
▪ <b>Poids net</b> Net weight	▪ <b>Identification de la société</b> Name of the company

**STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE**

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

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

<b>OGM</b> GMO	Exempt None
<b>Additifs</b> Additives	Exempt None
<b>Ionisation</b> Ionisation	Aucune None
<b>Contaminants</b> Contaminants	Selon la réglementation européenne applicable en vigueur Compliance with applicable European regulations in effect