

 <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 D'ANANAS ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC PINEAPPLE PUREE</b>	Réf. : 142332 – 137697 – 128848 - 170830 Date de création : 27/01/16 Version I du 25/11/2021
---	---	---

*DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION*

<i>Procédé de fabrication</i> Way of production	Purée obtenue à partir d'ananas récoltés à maturité. Les fruits sont pelés, coupés, tamisés, puis pasteurisés Puree obtained with ripe pineapple. The fruits are peeled, cut, sieved and then pasteurised
<i>Composition</i> Composition	Ananas 90%, Sucre 10%, Pineapple 90%, Sugar 10%
<i>Origine</i> Origin	Fabrication française, Fruits d'origine Philippines, Costa Rica, Côte d'Ivoire, Madagascar French fabrication, Fruits' origin: The Philippines, Costa Rica, Ivory Coast, Madagascar

*CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA*

<i>Aspect</i> Aspect	Purée homogène présence de pulpe Homogeneous puree, presence of pulp
<i>Couleur</i> Colour	Jaune clair Light yellow
<i>Odeur</i> Smell	Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple
<i>Goût</i> Taste	Caractéristique de l'ananas Typical of pineapple

*CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA*

	<i>Tolérances - Standards</i>
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> Brix grade	20.0 – 24.0
<i>pH</i>	3,1 – 4,1
<i>Corps étrangers endogènes</i> Endogenous foreign bodies	Aucun > 1mm None > 1mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> Exogenous foreign bodies	Absence None

*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	370 kJ / 87 kcal	370 kJ / 87 kcal
Matières grasses - Fat	0.180	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.004	0

 <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 D'ANANAS ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC PINEAPPLE PUREE</b>	Réf. : 142332 – 137697 – 128848 - 170830 Date de création : 27/01/16 Version I du 25/11/2021
---	---	---

Glucides - Carbohydrates	20	20
Dont sucres - Of wich Sugars	18	18
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.4	
Protéines - Proteins	0.360	<0.5
Sel - Salt	0.007	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.010	
Acides organiques – organic acids	0.648	

\*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 – 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 Net weight</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 Name of the company</li> </ul>
--	---

### *STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE*

 <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>	<p><b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PUREE D'ANANAS ASEPTIQUE</b> <b>ASEPTIC PINEAPPLE PUREE</b></p>	<p>Réf. : 142332 – 137697 – 128848 - 170830 Date de création : 27/01/16 Version I du 25/11/2021</p>
--	--	---

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

**AUTRES CARACTERISTIQUES - OTHER CHARACTERISTICS**

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