



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11291003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

Date d'impression  
Printing date

11/10/18

**Version 1**



**Code article :  
11291003**

Code douanier :  
2008309079

Pasteurisé

Sucré

Biologique

**Fruit'Purée Orange sanguine (2)**

**2 x 1 kg**

**DESCRIPTION :**

Dénomination légale : Purée d'orange sanguine sans sucres ajoutés surgelée  
Ingrédients : Orange sanguine 100%  
Nom botanique : *Citrus sinensis*  
Variété(s) : Tarocco, Moro, Sanguinello  
Pays de récolte des fruits : Italie (Sicile)  
Origine du sucre : Non concerné  
Origine non préférentielle :

**CONSERVATION :**

Durée de vie : 24 mois à partir de la date de production  
Température de stockage : <-18°C  
Mode d'utilisation : Décongélation conseillée entre 0/+4°C pendant 24h environ. Possible dans l'eau tiède ou au four à micro-ondes (programme décongélation)  
Conservation après décongélation / ouverture entre 0/+4°C : 48 heures maximum - Ne pas recongeler après décongélation

**PROPRIETES SENSORIELLES :**

Apparence, goût et couleur caractéristiques du produit mentionné ci-dessus.  
Absence de goût et d'odeur étrangers.  
Ce produit ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur.

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES :**

	Valeurs moyennes pour 100g	En % des apports de référence par 100g *
Energie	192 kJ	2.3%
Energie	45 kcal	2.2%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	8.3 g	3.2%
dont sucres	8.2 g	9.1%
Protéines	1.0 g	2.0%
Sel	0 g	0%

\* Apports de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal).

**Informations nutritionnelles complémentaires :** (valeurs moyennes pour 100g)

Acides gras trans. : 0 g  
Fibres alimentaires : 1.6 g  
Sodium : 0 mg  
Acides organiques : 1.1 g  
Cholestérol : 0 mg  
Humidité : 88.0 g  
Extrait sec total : 12.0 g  
Cendres : 0.5 g

Valeurs obtenues par méthode de calcul - Les valeurs physico-chimiques et nutritionnelles indiquées ci-dessus sont indicatives et peuvent varier suivant les récoltes.

**Paramètres physicochimiques**

Brix : 12 ± 2 °Brix  
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.4 ± 0.3  
pH-mètre à 20°C

Vitesse d'écoulement\*\*:  
>23,5 cm/30s  
Consistomètre de Bostwick à 20°C

\*\*Valeur indicative

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande.



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11291003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

Date d'impression  
Printing date

11/10/18

**Version 1**

Certifications ISO 22000  
(ProCert) - Plan HACCP



Certifié sans OGM  
conformément aux  
Règlements (CE) n°  
1829/2003 et (CE) n°  
1830/2003 modifiés - Ne  
contient pas de sucres  
dérivés de betteraves  
génétiquement modifiées.

Conforme au Règlement (CE)  
n° 396/2005 modifié  
concernant les limites  
maximales applicables aux  
résidus de pesticides  
présents dans ou sur les  
denrées alimentaires.

Conforme au Règlement (CE)  
n° 1881/2006 modifié,  
détaillant les teneurs  
maximales des contaminants  
métaux lourds dans les  
denrées alimentaires.

Certifié sans traitement  
ionisant et donc non soumis  
à la Directive (CE) n°1999/2  
relative au traitement par  
ionisation des denrées  
destinées à l'alimentation  
humaine.

Radioactivité :  
Conforme aux Règlements  
(Euratom) 2016/52 et (UE)  
2016/6 selon l'origine des  
matières premières.

Certificat allergènes sur  
demande.

Produit sur demande

Minimum de  
commande sur  
palette Europe  
(80 x 120 cm)  
à retirer en une fois :

.....  
*Sur palette Export (109  
x 109 cm), consulter le  
service commercial*

**CONTRÔLES SUR LE PRODUIT :**

Contrôles sur la matière première et sur le produit fini. Absence de corps étrangers.  
Contrôles sur la ligne de production y compris détecteur de métaux

Fer : > 2 mm

Non ferreux : > 2,5 mm

Inox : > 4 mm

**PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :**

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 40 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 20 000	NF V 08-059
Moisissures :	< 20 000	NF V 08-059
Entérobactéries :	< 500	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	< 10	AES 10/06-01/08
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence dans 25g	AES 10/3-09/00
<i>Salmonella</i> :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05

*Analyses microbiologiques aléatoires selon plan de contrôle.*

**CONDITIONNEMENT :**

**Colis :** Carton

**Unité :** Pot operculé avec couvercle

Poids net : 2.00 kg

Poids net : 1.00 kg

Poids brut : 2.22 kg

Poids brut : 1.06 kg

Dimensions (L x l x h) : 225 x 190 x 118 mm

Dimensions (L x l x h) : 185 x 115 x 105 mm

GTIN 14 : 13760034313296

GTIN 13 : 3760034313299

*Document technique spécifique aux emballages sur demande.*

**PALETTISATION :**

	Palette Europe (80 x 120 cm)	Palette Export (109 x 109 cm) ***
Nombre de colis / rang :	20	25
Nombre de rangs / palette :	17	18
Nombre de colis / palette :	340	450
Poids net :	680 kg	900 kg
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	781 kg	1017 kg
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	216 cm	227 cm

\*\*\* Container 40' et Groupage

*Palettisation spécifique sur demande.*

(2) Sans sucres ajoutés - contient les sucres naturellement présents dans le fruit



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11291003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

Date d'impression  
Printing date

11/10/18

**Version 1**



**Article number :  
11291003**

Customs tariff :  
2008309079

Pasteurized

Sweetened

Organic

**Fruit'Puree Blood orange (2)**

**2 x 1 kg**

**DESCRIPTION :**

Legal designation : Frozen blood orange puree no added sugar  
 Ingredients : Blood orange 100%  
 Botanical name : *Citrus sinensis*  
 Variety/ies : Tarocco, Moro, Sanguinello  
 Country/ies of fruit harvest : Italy (Sicily)  
 Sugar origin : Not concerned  
 Non-preferential origin :

**STORAGE CONDITIONS :**

Shelf life : 24 months from production date  
 Storage temperature : <-18°C / <0°F  
 Directions of use : Defrosting recommended between 0/+4°C (32/39°F) for about 24h.  
 Possible in warm water or in the microwave (defrost program)  
 Storage after defrosting / opening between 0/+4°C (32/39°F) : 48 hours maximum - Do not refreeze once defrosted.

**ORGANOLEPTIC PROPERTIES :**

Appearance, taste, color typical of the fruit mentioned above.  
 No off-taste nor off-odor.  
 This product does not contain any flavoring, coloring agent nor any preservative.

**NUTRITIONAL INFORMATION :**

	<b>Average nutritional values per 100g</b>	<b>In % of the reference intakes per 100g *</b>
Energy	192 kJ	2.3%
Energy	45 kcal	2.2%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	8.3 g	3.2%
of which sugars	8.2 g	9.1%
Protein	1.0 g	2.0%
Salt	0 g	0%

\* Reference intakes for a typical adult (8400 kJ/2000 kcal).

**Additional nutritional information :** (average nutritional values per 100g)

Trans fatty acid : 0 g  
 Dietary fiber : 1.6 g  
 Sodium : 0 mg  
 Organic acid : 1.1 g  
 Cholesterol : 0 mg  
 Moisture : 88.0 g  
 Total dry extract : 12.0 g  
 Ash : 0.5 g

*Values obtained by calculation - Physico-chemical characteristics and nutritional values may vary according to crops.*

**Physico-chemical  
properties**

Brix : 12 ± 2 °Brix  
 Refractometer at 20°C  
 (68°F)

pH : 3.4 ± 0.3  
 pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed\*\* :  
 >23,5 cm/30s  
 Consistometer  
 Bostwick at 20°C  
 (68°F)

\*\*Indicative value

Additional analysis upon request.



**FICHE TECHNIQUE  
PRODUCT SPECIFICATION  
11291003**

Date de création  
Creation date

11/10/18

Date de modification  
Revision date

Date d'impression  
Printing date

11/10/18

**Version 1**

Certifications ISO 22000  
(ProCert) – HACCP plan



Certified GMO-free in accordance with Regulations (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 amended - Product free from sugar derived from genetically modified beetroots.

Complies with Regulation (EC) No 396/2005 amended concerning maximum levels for pesticide residues inside or outside foodstuffs.

Conforms to Regulation (EC) No 1881/2006 amended detailing the maximum levels of heavy metal contaminants.

Certified without ionizing treatment and therefore not subject to Directive (EC) No 1999/2 on the ionization treatment of foodstuffs intended for human consumption.

Radioactivity: Complies with Regulations (Euratom) 2016/52 and (EU) No 2016/6 depending on the origin of the raw materials.

Allergen certificate on request.

Product on request

Minimum order quantity on EURO pallet (80 x 120 cm) to be shipped on one single order :

.....  
For Export pallet (109 x 109 cm), please consult our sales department

**CONTROLS ON THE PRODUCT :**

Controls of the raw material and on the finished product. Free from foreign bodies.  
Controls on the production line including metal detector

Iron : > 2 mm      Nonferrous : > 2,5 mm      Stainless steel : > 4 mm

**MICROBIOLOGY PARAMETERS :**

	<b>Results (CFU/g)</b>	<b>Methods</b>
Total plate count :	< 40 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 20 000	NF V 08-059
Mold :	< 20 000	NF V 08-059
Enterobacteria :	< 500	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	< 10	AES 10/06-01/08
<i>Listeria monocytogenes</i> :	Absence in 25g	AES 10/3-09/00
<i>Salmonella</i> :	Absence in 25g	BRD 07/11-12/05

Random microbiological analysis according to the control plan.

**PACKAGING :**

**Outer :** Cartonboard

Net weight : 2.00 kg

Gross weight : 2.22 kg

Size (L x w x H) : 225 x 190 x 118 mm

GTIN 14 : 13760034313296

**Unit :** Clear sealed plastic tub with lid

Net weight : 1.00 kg

Gross weight : 1.06 kg

Size (L x w x H) : 185 x 115 x 105 mm

GTIN 13 : 3760034313299

Packaging specification upon request.

**PALLETIZATION :**

	<b>EURO Pallet (80 x 120 cm)</b>	<b>Export Pallet (109 x 109 cm) ***</b>
Number of outers / rank :	20	25
Number of ranks / pallet :	17	18
Number of outers / pallet :	340	450
Net weight :	680 kg	900 kg
Gross weight : (includes the pallet weight)	781 kg	1017 kg
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	216 cm	227 cm

\*\*\* 40' and LCL containers

Specific palletization upon request.

(2) No added sugar – Contains naturally present sugars