

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE COULIS DE MYRTILLE SAUVAGE SURGELE FROZEN WILD BLUEBERRY SAUCE	Réf. : CLMYS FR01 Date de création : 25/11/14 Version J du 25/04/2023
---	---	---

DESCRIPTION DU PRODUIT - PRODUCT DESCRIPTION

<i>Procédé de fabrication</i> <i>Way of production</i>	Coulis obtenu à partir de fruits récoltés à maturité et triés. Les fruits sont broyés puis tamisés, afin de séparer la pulpe des grains et des rafles, et enfin pasteurisés. Sauce obtained with ripe and sorted raspberry. The fruits are sieved to separate the pulp from the tails and the seeds and then pasteurised.
<i>Composition</i> <i>Composition</i>	74% de myrtille sauvage, 26 % de sucre Wild blueberry 74%, Sugar 26%
<i>Origine</i> <i>Origin</i>	Fabrication française French fabrication

CRITERES ORGANOLEPTIQUES - ORGANOLEPTIC CRITERIA

<i>Aspect</i> <i>Aspect</i>	Coulis homogène Homogeneous sauce
<i>Couleur</i> <i>Colour</i>	Noir bleuté Blue black
<i>Odeur</i> <i>Smell</i>	Caractéristique de la myrtille Typical of blueberry
<i>Goût</i> <i>Taste</i>	Caractéristique de la myrtille, sucré Typical of blueberry sweetened

CRITERES PHYSICO-CHIMIQUES - PHYSICO-CHEMICAL CRITERIA

	Tolérances - Standards
<i>Indice réfractométrique (°Brix)</i> <i>Brix grade</i>	34.5 – 38.5
<i>pH</i>	2.5 – 3.5
<i>Corps étrangers endogènes</i> <i>Endogenous Foreign bodies</i>	Aucun > 0.5mm None > 0.5mm
<i>Corps étrangers exogènes</i> <i>Exogenous Foreign bodies</i>	Absence None

VALEURS NUTRITIONNELLES - NUTRITIONAL VALUES *

Composants - Components	Composition nutritionnelle – Values (g/100 g)	Valeurs nutritionnelles à étiqueter – Values to label (g/100 g)
Apport énergétique - Energetic contribution	629 kJ / 148 kcal	629 kJ / 148 kcal
Matières grasses - Fat	0.180	<0.5
Dont acides gras saturés - Of which saturates	0.018	0
Glucides - Carbohydrates	34.480	34
Dont sucres - Of wich Sugars	31.601	32
Fibres alimentaires - Dietary fibers	1.830	
Protéines - Proteins	0.479	0.5
Sel - Salt	0.006	<0.01
Vitamine C - C Vitamin	0.011	
Acides organiques – organic acids	1.014	

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	FICHE TECHNIQUE COULIS DE MYRTILLE SAUVAGE SURGELE FROZEN WILD BLUEBERRY SAUCE	Réf. : CLMYS FR01 Date de création : 25/11/14 Version J du 25/04/2023
---	---	---

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

CRITERES MICROBIOLOGIQUES - MICROBIOLOGICAL CRITERIA *

Micro-organisme - Micro-organism	Norme- Standards
Flore totale - Total plate count	< 10 000
Levures - Yeast	< 1 000
Moisissures - Mould	< 1 000
Listeria – Listeria	Absence/25g

*Respect de la réglementation applicable en vigueur. Compliance with regulation in effect.

CONDITIONNEMENT - PACKAGING

Bouteille 500g – 500g bottle

	Matière - Substances	Poids net - Net weight
UV	Bouteille plastique transparent avec bouchon – Transparent plastic bottle with cap	500 g
Colis - Parcel	Carton - Cardboard box	3kg
Palette - Pallet	Type Europe – Bois - Europe model – Wood	558 kg

Palettisation - Palletization

Nombre d'UV/colis - Number of UV/parcel	6
Nombre de colis/couche - Number of parcel/layer	24
Nombre de couches/palette - Number of layer/pallet	7+ 18 colis
Nombre de colis/palette - Number of parcel/pallet	186

ETIQUETAGE - LABELLING

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

STOCKAGE et CONSERVATION - STORAGE

Température de conservation Storage temperature	< -18°C
DLUO Shelf life	36 mois 36 months

 <p>1, rue Jean Bodin 02000 LAON Tél. : +33(0)3 23 28 49 49 www.fruitsrougesandco.com</p>	<p>FICHE TECHNIQUE COULIS DE MYRTILLE SAUVAGE SURGELE FROZEN WILD BLUEBERRY SAUCE</p>	<p>Réf. : CLMYS FR01 Date de création : 25/11/14 Version J du 25/04/2023</p>
--	--	--

<p><i>DLC après décongélation</i> <i>Shelf life after defreezing</i></p>	<p>7 jours au froid positif (+4°C) 7 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>Aucune 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>