	FICHE TECHNIQUE PRODUCT SPECIFICATION 17120000	Date de création Creation date	Date de modification Revision date	Date d'édition Edition date	Version 7
		22/10/18	08/11/22	08/11/22	

Code article :
17120000
Code douanier :
2008996399

- [x] Pasteurisé
- [x] Sucré
- [ ] Biologique

Fruit'Purée aseptique Mangue — 5 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale : Purée de mangue sucrée pasteurisée
Ingrédients : Mangue 90%, sucre 10%
Nom botanique : *Mangifera indica*
Variété(s) principale(s) : Alphonso, Totapuri
Pays de récolte des fruits : Inde
Origine du sucre : Sucre de betterave (France)
Origine non préférentielle : Inde

CONSERVATION :

Durée de vie : 14 mois à partir de la date de production
Température de stockage : 0/+18°C
Mode d'utilisation : Agiter avant emploi
Conservation après décongélation / ouverture entre 0/+4°C : 8 jours maximum

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	400 kJ	4.8%
Energie	94 kcal	4.7%
Matières grasses	0 g	0%
dont acides gras saturés	0 g	0%
Glucides	21 g	8.1%
dont sucres	21 g	23.3%
Protéines	0.5 g	1.0%
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 : 1.5 g
Sodium : 0 mg
Acides organiques : 0.3 g
Cholestérol 0 mg
Humidité 76.7 g
Extrait sec total : 23.3 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 : 24 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 3.9 ± 0.3
pH-mètre à 20°C

Vitesse d'écoulement**:
16 ± 2 cm/30s
Consistomètre de Bostwick à 20°C

***Valeur indicative*

Des analyses complémentaires peuvent être effectuées sur demande.

Certifications ISO 22000

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 n°1999/2/CE relative au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine.

Radioactivité :
Conforme aux Règlements (Euratom) 2016/52 et (UE) 2021/1533 selon l'origine des matières premières.

Certificat allergènes sur demande.

☐ Produit sur demande

Minimum de commande (par multiple de palette complète) :

.....

CONTRÔLES SUR LE PRODUIT :

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

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 1 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 300	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Moisissures :	< 300	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Entérobactéries :	< 10	AES 10/07-01/08
Escherichia coli :	Absence	AES 10/06-01/08
Listeria monocytogenes :	Absence dans 25g	AES 10/3-09/00
Salmonella :	Absence dans 25g	BRD 07/11-12/05

Analyses microbiologiques aléatoires selon plan de contrôle.

CONDITIONNEMENT :

Colis : Carton
Poids net : 5.00 kg
Poids brut : 5.36 kg
Dimensions (L x l x h) : 290 x 245 x 145 mm
GTIN 14 : 13760034315252

Unité : Poche avec bouchon verseur
Poids net : 1.00 kg
Poids brut : 1.02 kg
Dimensions (L x l x h) : 245 x 160 x 35 mm
GTIN 13 : 3760034315255

Document technique spécifique aux emballages sur demande.

PALETTISATION :

	Palette Europe (80 x 120 cm)	
Nombre de colis / rang :	12	-
Nombre de rangs / palette :	11	-
Nombre de colis / palette :	132	-
Poids net :	660 kg	-
Poids brut : (inclus le poids de la palette)	734 kg	-
Hauteur palette : (inclus 15 cm de palette)	175 cm	-

Palettisation spécifique sur demande.

Article number : 17120000

Customs tariff : 2008996399

- [x] Pasteurized
- [x] Sweetened
- [ ] Organic

Fruit'Puree aseptic Mango — 5 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation :	Pasteurised sweetened mango puree
Ingredients :	Mango 90%, sugar 10%
Botanical name :	*Mangifera indica*
Main Variety/ies :	Alphonso, Totapuri
Country/ies of fruit harvest :	India
Sugar origin :	Sugar from beetroot (France)
Non-preferential origin :	India

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 14 months from production date

Storage temperature : 0/+18°C / 32/64°F

Directions of use : Shake before use

Storage after defrosting / opening between 0/+4°C (32/39°F) : 8 days maximun

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 :

	Average nutritional values per 100g	In % of the reference intakes per 100g *
Energy	400 kJ	4.8%
Energy	94 kcal	4.7%
Fat	0 g	0%
of which saturates	0 g	0%
Carbohydrate	21 g	8.1%
of which sugars	21 g	23.3%
Protein	0.5 g	1.0%
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 :	1.5 g
Sodium :	0 mg
Organic acid :	0.3 g
Cholesterol	0 mg
Moisture	76.7 g
Total dry extract :	23.3 g
Ash	0.5 g

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

Physico-chemical properties

Brix : 24 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C (68°F)

pH : 3.9 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
16 ± 2 cm/30s
Consistometer Bostwick at 20°C (68°F)

***Indicative value*

Additional analysis upon request.

Certifications ISO 22000

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 No 1999/2/EC on the ionization treatment of foodstuffs intended for human consumption.

Radioactivity: Complies with Regulations (Euratom) 2016/52 and (EU) No 2021/1533 depending on the origin of the raw materials.

Allergen certificate on request.

☐ Product on request

Minimum order quantity (per multiple of full pallet) :

.....

CONTROLS ON THE PRODUCT :

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

MICROBIOLOGY PARAMETERS :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 1 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 300	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Mold :	< 300	SYMPHONY BKR 23/11-12/18
Enterobacteria :	< 10	AES 10/07-01/08
Escherichia coli :	Absence	AES 10/06-01/08
Listeria monocytogenes :	Absence in 25g	AES 10/3-09/00
Salmonella :	Absence in 25g	BRD 07/11-12/05

Random microbiological analysis according to the control plan.

PACKAGING :

Outer : Cartonboard
Net weight : 5.00 kg
Gross weight : 5.36 kg
Size (L x w x H) : 290 x 245 x 145 mm
GTIN 14 : 13760034315252

Unit : Pouch with dispensing closure
Net weight : 1.00 kg
Gross weight : 1.02 kg
Size (L x w x H) : 245 x 160 x 35 mm
GTIN 13 : 3760034315255

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	
Number of outers / rank :	12	-
Number of ranks / pallet :	11	-
Nomber of outers / pallet :	132	-
Net weight :	660 kg	-
Gross weight : (includes the pallet weight)	734 kg	-
Pallet height : (includes 15 cm of pallet)	175 cm	-

Specific palletization upon request.