



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16581003

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

16/03/21

Date d'édition
Edition date

16/03/21

Version 4
Provisoire



Code article :

16581003

Code douanier :

2008199280



Pasteurisé



Sucré



Biologique

Fruit'Purée Noix de coco de Ben Tre (Vietnam) (2) - NOUVELLE RECETTE
2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Dénomination légale :

Crème de noix de coco sans sucres ajoutés surgelée

Ingrédients :

Crème de noix de coco 100% (pulpe de noix de coco, eau). Peut contenir des traces de noisettes, pistaches et amandes

Nom botanique :

Cocos nucifera

Variété(s) principale(s) :

Cocos nucifera

Pays de récolte des fruits :

Vietnam

Origine du sucre :

Non concerné

Origine non préférentielle :

Vietnam

CONSERVATION :

Durée de vie : 36 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 : 24 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	1028 kJ	13.0%
Energie	249 kcal	13.0%
Matières grasses	24.2 g	31.4%
dont acides gras saturés	21.1 g	95.0%
Glucides	4.6 g	5.4 %
dont sucres	3.3 g	14.4 %
Protéines	2.7 g	4.8 %
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 :	1.3 g
Sodium :	6 mg
Acides organiques :	0 g
Cholestérol	0 mg
Humidité	67.2 g
Extrait sec total :	32.8 g
Cendres	0.8 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 : 10 ± 2 °Brix
Réfractomètre à 20°C

pH : 6.2 ± 0.3 pH-
mètre à 20°C

Vitesse
d'écoulement**:
20 ± 5 cm/30s
Consistomètre de
Bostwick à 20°C

**Valeur indicative

*Des analyses complémentaires
peuvent être effectuées sur
demande.*



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16581003

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

16/03/21

Date d'édition
Edition date

16/03/21

Version 4
Provisoire

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
(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 y compris détecteur de métaux

Fer : > 2 mm

Non ferreux : > 2,5 mm

Inox : > 4 mm

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES :

	Résultats (UFC/g)	Méthodes
Flore totale :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Levures :	< 5 000	NF V 08-059
Moisissures :	< 5 000	NF V 08-059
Entérobactéries :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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

Poids net : 2.00 kg

Poids brut : 2.22 kg

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

GTIN 14 : 13760034313104

Unité : Pot operculé avec couvercle

Poids net : 1.00 kg

Poids brut : 1.06 kg

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

GTIN 13 : 3760034313107

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

*** Containeur 40' et Groupage

Palettisation spécifique sur demande.

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



FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16581003

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

16/03/21

Date d'édition
Edition date

16/03/21

Version 4
Temporary



Article number :
16581003
Customs tariff :
2008199280

☒ Pasteurized

☐ Sweetened

☐ Organic

**Physico-chemical
properties**

Brix : 10 ± 2 °Brix
Refractometer at 20°C
(68°F)

pH : 6.2 ± 0.3
pH-meter at 20°C (68°F)

Flow speed** :
 20 ± 5 cm/30s
Consistometer
Bostwick at 20°C
(68°F)

****Indicative value**

Additional analysis upon request.

Fruit'Puree Coconut from Ben Tre (Vietnam) (2) - NEW RECIPE 2 x 1 kg

DESCRIPTION :

Legal designation : Frozen coconut cream no added sugar
Ingredients : Coconut cream 100% (coconut pulp, water). May contain traces of hazelnuts, pistachios and almonds
Botanical name : *Cocos nucifera*
Main Variety/ies : *Cocos nucifera*
Country/ies of fruit harvest : Vietnam
Sugar origin : Not concerned
Non-preferential origin : Vietnam

STORAGE CONDITIONS :

Shelf life : 36 months from production date. Storage temperature : $< -18^{\circ}\text{C}$ / $< 0^{\circ}\text{F}$
Directions of use : Defrosting recommended between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) for about 24h.
Possible in warm water or in the microwave (defrost program)
Storage after defrosting / opening between $0/+4^{\circ}\text{C}$ (32/39°F) : 24 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 :

	Average nutritional values per 100g	In % of the reference intakes per 100g *
Energy	1028 kJ	13.0%
Energy	249 kcal	13.2%
Fat	24.2 g	31.4%
of which saturates	21.1 g	95.0%
Carbohydrate	4.6 g	5.4%
of which sugars	3.3 g	14.4%
Protein	2.7 g	4.8%
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 : 1.3 g
Sodium : 6 mg
Organic acid : 0 g
Cholesterol : 0 mg
Moisture : 67.2 g
Total dry extract : 32.8 g
Ash : 0.8 g

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



**FICHE TECHNIQUE
PRODUCT SPECIFICATION
16581003**

Date de création
Creation date

16/10/18

Date de modification
Revision date

16/03/210

Date d'édition
Edition date

16/03/21

**Version 4
Temporary**

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.

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 :

	Results (CFU/g)	Methods
Total plate count :	< 10 000	NF EN ISO 4833-1
Yeast :	< 5 000	NF V 08-059
Mold :	< 5 000	NF V 08-059
Enterobacteria :	< 10	AES 10/07-01/08
<i>Escherichia coli</i> :	Absence	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 : 13760034313104

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 : 3760034313107

Packaging specification upon request.

PALLETIZATION :

	EURO Pallet (80 x 120 cm)	Export Pallet (109 x 109 cm) ***
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.

☐ Product on request

Minimum order
quantity (per multiple of
full pallet) :

.....

(2) No added sugar – Contains naturally present sugars