

**FT-FR-0190**

Page : 1/3

version :

2

date de création :

05/04/2019

date de révision :

01/06/2021

**Fiche Technique  
Ravifruit : Purée de mangue**

Validation :

Tatyana Pelvé

**Ravifruit : Purée de mangue**

<b>Nom du produit :</b>	Purée de mangue pasteurisée sucrée
<b>Description :</b>	Purée de mangue sucrée. Ce produit est pasteurisé.
<b>Ingrédients :</b>	Purée de mangue (90%), sucre (10%)
<b>Caractéristiques organoleptiques :</b>	Aspect : Purée tamisée, quelques points noirs issus du fruit sont naturellement présents couleur : Caractéristique du fruit, franche Goût : Caractéristique du fruit, franc texture : Caractéristique de la purée, franche
<b>DLUO :</b>	consommer de préférence dans les 420 jours suivant la date de fabrication

**Corps Étrangers**

Ce produit est testé au détecteur de métaux. Absence de particules métalliques, plastique et verre

**Caractéristiques analytiques**

Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Brix	°B (à 20°C)	23	+/- 2.5	Réfractométrie
pH		3.8	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	14	+/- 4	consistomètre Bostwick
Granulométrie		Passage au tamis 0.8mm		Filtration

**Critères Microbiologiques**

Critères	Unité	Cible	Méthode
Germes totaux	ufc/g	< 1 000	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Levures	ufc/g	< 10	NF.V.08.059 (2002)**
Moisissures	ufc/g	< 10	NF.V.08.059 (2002)**
Coliformes fécaux	ufc/g	< 1	3M Petrifilm**
Coliformes totaux	ufc/g	< 10	3M Petrifilm certifié NF Validation suivant la norme NF EN ISO 16140 (2003)**
Salmonelle	ufc/g	ND / 25g	Laboratoire extérieur
E. Coli	ufc/g	ND / 1g	
Listeria Monocytogenes	ufc/g	ND / 25g	

\* Contrôles aléatoires effectués par un laboratoire externe accrédité

\*\*ou équivalent

Rédacteur / Date : 05/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

**SAS PREMIUM TRADING**

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523



**FT-FR-0190**

Page : 1/3

version :

2

date de création :

05/04/2019

date de révision :

01/06/2021

# Fiche Technique Ravifruit : Purée de mangue

Validation :

Tatyana Pelvé

## Allergènes

	Étiquetable oui/non	Source	Présent sur la ligne de production oui/non	Présent sur le site oui/non
<b>Arachides et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Fruits secs et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>céréales contenant du gluten</b>	non		non	non
<b>crustacés et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>oeufs et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Poisson et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Soja et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Lait (et lactose) et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Céleri et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Moutarde et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Graines de sésame et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Mollusques et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Lupin et produits dérivés</b>	non		non	non
<b>Anhydride sulfureux et sulfites &gt; 10 ppm exprimés en SO2</b>	non		non	non

## Valeurs Nutritionnelles (100g)

<b>Energie en KJ</b>	411.1 kj
<b>Energie en Kcal</b>	97 kcal
<b>Glucides</b>	21.9 g
- dont sucre simple	21.7 g
- dont sucre ajouté	10 g
<b>Matières grasses</b>	0.18 g
<b>Acides gras saturés (AGS)</b>	0.052 g
<b>Acides gras mono insaturés (AGMI)</b>	0.079 g
<b>Acides gras poly insaturés (AGPI)</b>	0.041 g
<b>Protéines (N X 6.25)</b>	0.63 g
<b>Humidité</b>	74.8 g
<b>Fibres alimentaires</b>	1.6 g
<b>Sodium</b>	2.0 g
<b>Sel (NaCl)</b>	0.005 g
<b>Alcool (ethanol)</b>	0 g

## Informations spécifiques

<b>Végétarien</b>	convient
<b>Végétalien</b>	convient
<b>Coeliaque &lt; 100ppm de gluten (par calcul)</b>	convient
<b>Coeliaque &lt; 20ppm de gluten (par calcul)</b>	convient
<b>Casher</b>	certifié
<b>Halal</b>	certifié
<b>Biologique</b>	Non certifié

Rédacteur / Date: 05/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France

Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)

Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523

	<b>FT-FR-0190</b>		<b>Fiche Technique</b> <b>Ravifruit : Purée de mangue</b>				Validation :
	Page : 1/3						Tatyana Pelvé
	version :	2	date de création :	05/04/2019	date de révision :	01/06/2021	

### Autres

<b>OGM :</b>	Le produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage
<b>Ionisation :</b>	Le produit ne nécessite pas d'étiquetage concernant l'ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage
<b>Santé et sécurité :</b>	Ce produit et ses ingrédients sont conformes à la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et radionucléides
<b>Conditions de transport :</b>	frais
<b>Conditions et température de stockage (emballage fermé) :</b>	à conserver dans un endroit frais et sec.
<b>Conditions de stockage et durée de vie après ouverture :</b>	A conserver au frais, entre 0 et 4°C.. Refermer la boîte à l'aide du bouchon après utilisation.
<b>Etiquetage :</b>	Sur l'étiquette du pot : - N° de fabrication et DLUO code barre du pot : 3276188017728 Sur le carton : - N° de fabrication (emballage) et DLUO code barre du pot : 3276181017725
<b>Aspect :</b>	Ce produit peut présenter une légère décantation, mélanger le produit afin de l'homogénéiser avant son utilisation.

### Conditionnement

<b>Nombre d'unités par carton</b>	6 boîtes par carton
<b>Nombre d'unités par palette</b>	Palette Europe, 750 unités par palette = 6 boites* 25 cartons* 5 rangs
<b>Type d'emballage interne</b>	<b>Boite</b> Matériaux : boite carton multi couches (principalement carton+aluminium+PE) avec bouchon à vis (PEHD+PEBD) Poids théorique de la boite vide : 36 g Poids net théorique d'une boite : 1 kg Poids brut théorique d'une boite : 1.036 kg Dimensions de la boite : 7*7*23.5 cm
<b>Type d'emballage externe</b>	<b>Carton</b> Poids théorique du carton vide : 210.5 g Poids net théorique d'un carton : 6 kg Poids brut théorique d'un carton : 6.426 kg
<b>Type de palette</b>	<b>Palette Europe :</b> Poids net théorique d'une palette : 750 kg Poids brut théorique d'une palette : 826 kg Dimensions de la palette Europe : 80*120 cm

### Service Qualité

<b>Gestionnaire qualité</b>	Mme Salma LAHJOUJI
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:qualite@premium-trading.fr">qualite@premium-trading.fr</a>

### Service des commandes

<b>Assistante administration des ventes</b>	Mme Marine DE ALMEIDA
<b>Téléphone</b>	01 81 85 07 20
<b>E-mail</b>	<a href="mailto:secretariat.premium.t@gmail.com">secretariat.premium.t@gmail.com</a>

Rédacteur / Date : 05/04/2019	Nina Raoul	Vérification / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 01/06/2021	Tatyana Pelvé
----------------------------------	------------	-------------------------------------	---------------	-----------------------------------	---------------

#### SAS PREMIUM TRADING

Immeuble le Apollo - 48 cours blaise pascal - 91000 EVRY France  
 Tél : 01 81 85 07 20 - Mail : [info@premium-trading.fr](mailto:info@premium-trading.fr) - Site internet : [www.premium-cheese.com](http://www.premium-cheese.com)  
 Siret : 534 898 523 000 12 NAF/APE : 4638B Tva Intra : FR40 534898523