

**FT-FR-0191**

Page : 1/3

version :

2

**Fiche Technique  
Ravifruit : Purée de fruits de la passion**

date de création :

05/04/2019

date de révision :

01/06/2021

Validation :

Tatyana Pelvé

**Ravifruit : Purée de fruits de la passion**

|   |   |
|---|---|
| <b>Nom du produit :</b>                   | Purée de fruit de la passion pasteurisée sucrée   |
| <b>Description :</b>                      | Purée de fruit de la passion sucrée. Ce produit est pasteurisé.   |
| <b>Ingrédients :</b>                      | jus et pulpe de fruits de la passion (90%), sucre (10%)   |
| <b>Caractéristiques organoleptiques :</b> | Aspect : Liquide. Ce produit présente naturellement des points noirs issus des graines du fruit.<br>couleur : Caractéristique du fruit, franche<br>Goût : Caractéristique du fruit, franc<br>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)        | 22                     | +/- 2.5   | Réfractométrie         |
| pH            |                    | 2.9                    | +/- 0.3   | pHmètrie               |
| Viscosité     | cm/30 sec (à 20°C) | >24                    |           | consistomètre Bastwick |
| 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 | < 200    | NF.V.08.059 (2002)**  |
| Moisissures            | ufc/g | < 200    | 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 :<br>05/04/2019 | Nina Raoul | Vérification / Date :<br>01/06/2021 | Tatyana Pelvé | Validation / Date :<br>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-0191</b> |   | <b>Fiche Technique</b><br><b>Ravifruit : Purée de fruits de la passion</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 :<br>- N° de fabrication et DLUO<br>code barre du pot : 3276188018725<br>Sur le carton :<br>- N° de fabrication (emballage) et DLUO<br>code barre du pot : 3276181018722 |
| <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><br>Matériaux : boite carton multi couches (principalement carton+aluminium+PE) avec bouchon à vis (PEHD+PEBD)<br>Poids théorique de la boite vide : 36 g<br>Poids net théorique d'une boite : 1 kg<br>Poids brut théorique d'une boite : 1.036 kg<br>Dimensions de la boite : 7*7*23.5 cm |
| <b>Type d'emballage externe</b>    | <b>Carton</b><br>Poids théorique du carton vide : 210.5 g<br>Poids net théorique d'un carton : 6 kg<br>Poids brut théorique d'un carton : 6.426 kg   |
| <b>Type de palette</b>             | <b>Palette Europe :</b><br>Poids net théorique d'une palette : 750 kg<br>Poids brut théorique d'une palette : 826 kg<br>Dimensions de la palette Europe : 80*120 cm  |

### Service Qualité

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Gestionnaire qualité</b> | Mlle 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 :<br>05/04/2019 | Nina Raoul | Vérification / Date :<br>01/06/2021 | Tatyana Pelvé | Validation / Date :<br>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