

**FT-FR-0422**

Page : 1/3

version :

0

date de création :

03/06/2021

date de révision :

**Fiche Technique
Ravifruit : Purée de litchi**

Validation :

Tatyana Pelvé

Ravifruit : Purée de Litchi

| | |
|---|--|
| Nom du produit : | Purée de litchi pasteurisée sucrée |
| Description : | Purée de litchie sucrée. Ce produit est pasteurisé. |
| Ingrédients : | Purée de cassis (90%), sucre (10%), Acidifiant : acide citrique |
| Caractéristiques organoleptiques : | Aspect : liquide couleur : Caractéristique du fruit, franche (blanche à blanc cassé/grisâtre) Goût : Caractéristique du fruit, franc texture : Caractéristique de la purée, franche |
| DLUO : | A consommer de préférence dans les 429 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 | | < ou =4.2 | | pHmètrie |
| Viscosité | cm/30 sec (à 20°C) | > 24 | | consistomètre Bostwick |
| Granulométrie | | 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 | 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 : 03/06/2021 | Salma LAHJOUJI | Vérification / Date : 03/06/2021 | Tatyana Pelvé | Validation / Date : 03/06/2021 | 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 - Site internet : www.premium-cheese.com

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

| | | | | | | | |
|--|-------------------|---|--|------------|--------------------|--|---------------|
|  | FT-FR-0422 | | Fiche Technique Ravifruit : Purée de litchi | | | | Validation : |
| | Page : 1/3 | | | | | | Tatyana Pelvé |
| | version : | 0 | date de création : | 03/06/2021 | date de révision : | | |

Autres

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

Conditionnement

| | |
|------------------------------------|--|
| Nombre d'unités par carton | 6 boîtes par carton |
| Nombre d'unités par palette | Palette Europe, 750 unités par palette = 6 boites* 25 cartons* 5 rangs |
| Type d'emballage interne | Boite 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 |
| Type d'emballage externe | Carton 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 |
| Type de palette | Palette Europe : 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

| | |
|-----------------------------|--|
| Gestionnaire qualité | Mlle Salma LAHJOUJI |
| Téléphone | 01 81 85 07 20 |
| E-mail | qualite@premium-trading.fr |

Service des commandes

| | |
|---|--|
| Assistante Administration des ventes | Mme Marine DE ALMEIDA |
| Téléphone | 01 81 85 07 20 |
| E-mail | secretariat.premium.t@gmail.com |

| | | | | | |
|----------------------------------|----------------|-------------------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| Rédacteur / Date : 03/06/2021 | Salma LAHJOUJI | Vérification / Date : 03/06/2021 | Tatyana Pelvé | Validation / Date : 03/06/2021 | 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 - Site internet : www.premium-cheese.com
 Siret : 534 898 523 000 12 - NAF/APE : 4638B - Tva Intra : FR40 534898523