

FT-FR-0426

Page: 1/3

Fiche Technique Ravifruit : Purée de Pabana

Validation:

Tatyana Pelvé

version: 0 date de création :

03/06/2021

date de révision :

Ravifruit : Purée de pabana

Nom du produit :	Mélange de purées et jus de fruits, pasteurisé, sucré, Fully Pabana	
Description :	Mélange de purées et jus de fruits, sucré, Ce produit est pasteurisé.	
Ingrédients :	Purées et jus de fruits [banane (39%), fruit de la passion (30%), mangue (16.5%), citron (3.1%)] (88 %), Sucre inverti 10.4% Sucre	
	<2%, Antioxydant : acide ascorbique Acidifiant : acide citrique	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : liquide	
	couleur : Caractéristique du fruit, franche	
	Goût : Caractéristique du fruit, franc	
	texture : Caractéristique de la purée, franche	
DLUO:	A consommer de préférence dans les 360 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)	27	+/- 2.5	Réfractomètrie
рН		3.4	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	16	+/-4	consistomètre Bostwick
Granulométrie		0.8mm		Filtration

Critères Microbiologiques

Critères	Unité	Cible	Méthode
Germes totaux	ufc/g	<1000	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	
------------------------------	--



FT-FR-0426

Page: 1/3

Fiche Technique Ravifruit : Purée de Pabana

Validation:

Tatyana Pelvé

0 version:

03/06/2021 date de création :

date de révision :

Allergènes

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

Valeurs Nutritionnelles (100g)

Energie en KJ	484 kj
Energie en Kcal	115 kcal
Glucides	24.5 g
- dont sucre simple	22.3 g
- dont sucre ajouté	12.3 g
Matières grasses	0.36 g
Acides gras saturés (AGS)	0.06 g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.05 g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.15 g
Protéines (N X 6.25)	1.2 g
Humidité	69 g
Fibres alimentaires	4.3 g
Sodium	9.5 g
Sel (NaCi)	0.02 g
Alcool (ethanol)	0 g

Informations spécifiques

Végétarien	convient
Végétalien	convient
Coeliaque < 100ppm de gluten (par calcul)	convient
Coeliaque < 20ppm de gluten (par calcul)	convient
Casher	certifié
Halal	certifié
Biologique	Non certifié

Rédacteur / Date: Sal 03/06/2021		Vérification / Date : 03/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 03/06/2021	Tatyana Pelvé
-------------------------------------	--	----------------------------------	---------------	--------------------------------	---------------



FT-FR-0426

Page: 1/3 version: 0

Fiche Technique Ravifruit : Purée de Pabana

date de création : 03/06/2021 date de révision :

Validation:

Tatyana Pelvé

Autres

OGM:	Le produit n'est pas soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage
lonisation :	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	Mile Salma LAHJOUJI
Téléphone	01 81 85 07 20
E-mail	qualite@premium-trading.fr

Service des commandes

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

Rédacteur / Date: Salma LAHJOUJI Vérification / Date : 03/06/2021 Vérification / Date :	Tatyana Pelvé Validation / Date : Tatyana Pelvé 03/06/2021	
---	--	--