

# FT-FR-0431

Page: 1/3

### Fiche Technique Ravifruit : Purée de pêche blanche

Validation:

Tatyana Pelvé

version: 0 date de création: 10/06

10/06/2021

date de révision:

# Ravifruit : Purée de pêche blanche

Nom du produit :	Purée de pêche blanche pasteurisé	
Description :	Purée de pêche blanche. Ce produit est pasteurisé	
Ingrédients :	Purée de pêche blanche (90%), Sucre (10%), Antioxydant : acide ascorbique	
Caractéristiques organoleptiques :	Aspect : lisse, homogène sans morceaux	
	couleur : Caractéristique du fruit,	
	Goût : Caractéristique du fruit, franc	
	texture : Caractéristique de la purée, franche	
DLUO:	A 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)	19	+/- 2.5	Réfractomètrie
рН		3.6	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	16	+/-4	consistomètre Bostwick
Taille des particules		0.8 mm (tamis)		

#### 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	<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	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	

<sup>\*</sup> Contrôles aléatoires effectués par un laboratoire externe accrédité

<sup>\*\*</sup>ou équivalent

Rédacteur / Date: Salma LAHJOUJI Vérification / Date : Tatyana Pelvé Validation / Date : Tatyana Pelvé 10/06/2021 Tatyana Pelvé
---



# FT-FR-0431

Page: 1/3
version: 0 date de création:

## Fiche Technique Ravifruit : Purée de pêche blanche

date de révision:

Validation:

Tatyana Pelvé

#### Allergènes

10/06/2021

	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	338 kj
Energie en Kcal	80 kcal
Glucides	17.9 g
- dont sucre simple	20.1 g
- dont sucre ajouté	10 g
Matières grasses	0.22 g
Acides gras saturés (AGS)	0.02 g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.07 g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.09 g
Protéines (N X 6.25)	0.63 g
Humidité	79.1 g
Fibres alimentaires	1.8 g
Sodium	2.1 mg
Sel (NaCi)	0.005 g
Alcool (ethanol)	O 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: Salma LAHJOUJI Vérification / Date : 10/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 10/06/2021	Tatyana Pelvé
---	---------------	--------------------------------	---------------



# FT-FR-0431

Fiche Technique Ravifruit : Purée de pêche blanche

Validation:
-------------

Tatyana Pelvé

Page: 1/3 version: 0

date de création :

10/06/2021

date de révision :

#### 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 :	A conserver dans un endroit frais et sec	
Conditions et température de stockage	A conserver dans un endroit frais et sec pour conserver les qualités du produit,	
(emballage fermé) :		
Conditions de stockage et durée de vie	A conserver au frais, entre 0 et 4°C. Refermer la boîte avec le bouchon après utilisation.	
après ouverture :		
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 multicouches (principalement carton+aluminium+PE) avec bouchon à vis (PEHD+PEBD)		
	Poids théorique de la boite vide : 36 g		
	Poids net théorique d'une boîte : 1 kg		
	Poids brut théorique d'une boite : 1.036 kg		
	Dimensions de la boîte : 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	<u>qualite@premium-trading.fr</u>

#### 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: 10/06/2021	Salma LAHJOUJI	Vérification / Date : 10/06/2021	Tatyana Pelvé	Validation / Date : 10/06/2021	Tatyana Pelvé
---------------------------------	----------------	-------------------------------------	---------------	--------------------------------	---------------