



SOCIETE EUROPEENNE DE
PRODUITS ALIMENTAIRES
SAS au capital de 200 000 €

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : fruits tropicaux au jus
poche 3/1 - CODE 001260
(3FRPR006)
Origine : Philippines
(lieu de dernière transformation)
Marque : DOLE

Document : FT1ffl-9
Diffusion : non contrôlée

Version : f
Mise à jour : 19/04/2021
Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT

Définition	assortiment de morceaux d'ananas, de papaye jaune et rouge et de goyave, conditionnés dans un jus d'ananas et de raisin blanc, avec ajout d'acide ascorbique et d'acide citrique, en poche.		
Dénomination légale	mélange de fruits tropicaux au jus		
Nomenclature douanière	20 08 97 97 90		
Décision CTCPA	Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés		
Gencod	GTIN UVC : 0 038900 09298 6 GTIN colis : 0 54 38900 09298 9 GTIN palette : 5 54 38900 09298 4		
Composition et origines	ananas <i>Ananas comosus L.</i> ,	Philippines	32,279%
	papaye rouge <i>Carica papaya</i>	Philippines	20,084%
	papaye jaune <i>Carica papaya</i>	Philippines	8,608%
	goyave <i>Psidium guajava L</i>	Philippines	10,76%
	jus d'ananas <i>Ananas comosus L.</i>	Philippines	16,936%
	eau	Philippines	7,51%
	jus de raisin blanc concentré <i>Vitis vinifera</i>	Israël	3,754%
acidifiant : acide citrique E330	Chine	0,02%	
antioxydant : acide ascorbique E300	Chine	0,05%	
DDM	13 mois à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité		
DDM après ouverture	5 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique en verre et ou plastique		
Déclaration d'étiquetage	<i>Selon le règlement 1169/2011 UE</i> : 72% de fruits tropicaux en proportions variables (ananas, papaye [rouge et/ou jaune], goyave), jus d'ananas et raisin blanc, 28% de jus à base de concentré, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.		

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur	caractéristique du mélange de fruits
Saveur	caractéristique du mélange de fruits ; absence de saveur étrangère
Odeur	caractéristique de fruits mûrs ; absence d'odeur étrangère
Aspect	caractéristique

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>Minimum</i>	<i>Moyenne</i>	<i>Maximum</i>
Poids Net (g)	2300		
Poids Net Egoutté (g)	1400		
Calibre – Métrologie	filtre sur jus de 3 mm		
Indice réfractométrique	12,°Brix		
pH			3,8

DEFAUTS

Matières étrangères	absence
Défauts produit	pratiquement sans défauts ; uniformité des tailles et des formes

CONTAMINANTS

Ionisation	<i>Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés</i> – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) (et toutes ses versions ultérieures)
OGM	<i>Non soumis à l'étiquetage sur les OGM</i> – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01) (et toutes ses versions ultérieures)
Allergènes présents	<i>Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes</i> - Conformité à l'annexe II du règlement européen n°1169/2011-INCO (25/10/11) (et toutes ses versions ultérieures)

 SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €	FICHE TECHNIQUE	Document : FT1ffl-9 Diffusion : non contrôlée
	Dénomination : fruits tropicaux au jus poche 3/1 - CODE 001260 (3FRPR006) Origine : Philippines <i>(lieu de dernière transformation)</i> Marque : DOLE	Version : f Mise à jour : 19/04/2021 Page : 2 sur 2

Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifications successives
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur : règlement CE n°1881/2006 (19/12/06) portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et modifications successives

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité	Stable après incubation - arrêté du 26/09/85 relatif au contrôle de stabilité des conserves d'origine végétale - normes AFNOR V 08-401 & V 08-402
------------------	---

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Origine	valeurs nutritionnelles		bibliographie	
Matières grasses (en g)	0,2	Protéines (en g)	0,7	
Dont acides gras saturés (en g)	< 0,1	Sel (en g)	< 0,1	
Glucides (en g)	12	Energie en kJ	237,0	
Dont sucres (en g)	12	Energie en kcal	56,0	
Fibres (en g)	1,6			

CONDITIONNEMENT

	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	l	H
UVC	poche plastique blanc	2,300	1,400	2,330	335	240	45
Colis	carton scotché	13,80	8,40	15,42	467	334	196
Palette	bois	552	336	631	1200	800	1718

PALETTISATION

PCB	PCB / couche	Couches / palette	PCB / palette
6	5	8	40
Type palette	Gerbage	Unités / couche	Nb UVC / palette
Palette EUROPE	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	30	240

TRACABILITE

Définition d'un lot	un jour de production
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre sur la poche : "Daa123 9097 xx Rx" D : code usine (D : Dolefil ; C : Chumphorn, Thaïlande ; T : Huan Hin, Thaïlande) ; aa : année de production ; 123 : quantième de production ; 9097 : code produit ; xx : ligne de production ; Rx : retort batch ; G : ligne de production
Mode d'identification de la DDM sur l'UVC	Etiquette : "A consommer de préférence avant fin" Jet d'encre sur la poche : " : mm aaaa" [fin de mois]
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Jet d'encre sur le carton : "aa123D 9097" aa : année de production ; 123 : quantième de production ; d : code usine ; 9097 : code produit
Mode d'identification de la DDM sur le colis	Jet d'encre sur le carton : " mm aaaa" mm aaaa : DLUO [fin de mois]

*Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.*