



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

### DETAIL DU PRODUIT

**Nom du Produit :** Purée de mangue sucrée  
**Code Produit :** 20374248  
**Libellé de facturation :** PAST MANGO PUR RF 6X1KG 801700  
**Marque :** Ravifruit  
**Description produit :** Purée de mangue sucrée. Ce produit est pasteurisé.

### LISTE DES INGREDIENTS

<u>Ingrédients mis en œuvre</u>	%
Purée de mangue	90%
Sucre	10%

### PARAMETRES CLEFS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Purée tamisée. Quelques points noirs issus du fruit, sont naturellement présents.
Couleur	Caractéristique du fruit, franche
Goût	Caractéristique du fruit, franc
texture	Caractéristique de la purée, franche

Corps étrangers / Principaux défauts :

Ce produit est testé au détecteur de métaux.  
Absence de particules métalliques, plastique et verre

Code Produit : 20374248

Version FT : 17

Date de création : 25/08/1993

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 1 / 7



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

**Caractéristiques analytiques – Physico chimiques :**

Paramètres	Unité	Cible	Tolérance	Méthode
Brix	° B (à 20°C)	23	+/- 2.5	Réfractométrie
pH		3.8	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	14	+/- 4	consistomètre Bostwick
Granulométrie		Passage au tamis 1mm		Filtration

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

Les produits finis sont testés selon un programme, les limites maximales sont citées dans le tableau ci-dessous :

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



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

<b>ALLERGENE</b>	<b>Présent (à étiqueter) Oui / Non</b>	<b>Source</b>	<b>Présent sur la Ligne Purée? Oui / Non</b>	<b>Présent sur l'usine Purée? Oui / Non</b>
Arachides et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés <sup>1</sup>	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Céréales contenant du gluten <sup>2</sup> (calcul du taux)	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Crustacés et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Oeufs et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Poissons et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Soja et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Lait et dérivés (y compris lactose)	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Céleri et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Moutarde et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Graines de sésame et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Mollusques et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Lupin et dérivés	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>
Anhydride sulfureux et sulphites > 10ppm exprimés en SO <sub>2</sub>	<b>N</b>		<b>N</b>	<b>N</b>

Note: Toutes les précautions raisonnables, que l'on pourrait attendre d'un fabricant responsable, ont été prises pour limiter les contaminations croisées.

Conforme à la Directive U.E 1169/2011 et ses amendements.

<sup>1</sup> Autres fruits à coques, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.), K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) et du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits

<sup>2</sup> Blé, orge, avoine, seigle, épeautre, triticale, kamut et toutes leurs souches hybrides.



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

## INFORMATIONS SPECIFIQUES

	Oui = convient, Non = ne convient pas	Commentaires
Végétarien (Ovo-Lacto)	Oui	
Végétalien	Oui	
Coeliaque < 100ppm de gluten (par calcul)	Oui	
Coeliaque < 20ppm de gluten (par calcul)	Oui	
	Certifié/Non certifié	Commentaires
Kosher	Certifié	
Hallal	Certifié	
Biologique	Non certifié	

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Nutriment	Valeur Type pour 100 g	Unité
Energie en kJ	411.1	Kj
Energie en Kcal	97	Kcal
Glucides	22.2	g
dont sucre simple	21.7	g
dont sucre ajouté	10	g
Lipides	0.18	g
Acides gras saturés (AGS)	0.052	g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.079	g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.041	g
Protéines (N X 6.25)	0.6	g
Humidité	74.8	g
Fibres alimentaires	1.6	g
Sodium	2.0	mg
Sel (NaCl)	0.005	g

### Source des données

Calculées à partir des données des matières premières. Les valeurs indiquées sont typiques et doivent être considérées comme un guide

Code Produit : 20374248

Version FT : 17

Date de création : 25/08/1993

Date de révision : 13/11/2019

Statut FT: / Final

Page 4 / 7



**KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.**

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

## **ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES**

Le produit est-il soumis à un étiquetage OGM conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? **NON**

## **IONISATION**

Le produit nécessite-t-il un étiquetage concernant la ionisation ou la présence d'ingrédients ionisés conformément aux réglementations U.E d'étiquetage ? **NON**

## **RECOMMANDATIONS DE CONSERVATION & DE STOCKAGE**

Conditions de Transport : <15°C

Conditions et température de stockage (emballage fermé) : à conserver dans un endroit frais et sec  
Pour conserver toutes les qualités organoleptiques du produit, il est recommandé de le conserver à une température inférieure à 15°C

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : A consommer de préférence dans les 426 jours suivant la date de fabrication



KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

## CONDITIONNEMENT

N° d'unités par carton	<b>6 boîtes par carton</b>
N° d'unités par palette	<b>Palette Europe</b> <b>750 unités par palette = 6 boîtes* 25 cartons* 5 rangs</b>
Type d'emballage interne	<b>Boîte</b> Matériaux : boîte carton multi couches (principalement carton+aluminium+PE) avec bouchon à vis (PEHD+PEBD)  Poids théorique de la boîte vide : <b>36 g</b> Poids net théorique d'une boîte : <b>1 kg</b> Poids brut théorique d'une boîte : <b>1.036 kg</b>  Dimensions de la boîte : <b>7*7*23.5 cm</b>
Type d'emballage externe	<b>Carton</b> Poids théorique du carton vide : <b>210.5 g</b>  Poids net théorique d'un carton : <b>6 kg</b> Poids brut théorique d'un carton : <b>6.426 kg</b>
Type de palette	<b>Palette Europe :</b> Poids net théorique d'une palette : <b>750 kg</b> Poids brut théorique d'une palette : <b>826 kg</b> Dimensions de la palette Europe : <b>80*120 cm</b>

*Tous les matériaux de nos emballages entrant en contact avec le produit sont conformes à la réglementation européenne concernant les matériaux pour contact alimentaire.*

## ETIQUETAGE

Sur l'étiquette pot apparaît au moins :  
N° de fabrication et DLUO

Sur le carton apparaît au moins :  
N° de fabrication (emballage) et DLUO

Code barre Pot :  
Code barre Carton :

Code Produit : 20374248

Version FT : 17

Date de création : 25/08/1993

Date de révision : 13/11/2019



**KERRY INGREDIENTS AND FLAVOURS LTD.**

Global Technology & Innovation Centre

Millennium Park

Naas

Co. Kildare, IRELAND

Tel: +353 (0)45 93 00 00

Fax: +353 (0)45 98 40 08

## **DONNEES DE SANTE & SECURITE**

Ce produit et ses ingrédients sont conformes avec la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides, métaux lourds et radionucléides

## **LEGISLATION & DECLARATION**

Le produit sera fabriqué et conditionné avec la réglementation européenne applicable en vigueur. L'information est fournie de bonne foi. Elle est basée sur la formulation du produit, les informations transmises par nos fournisseurs de matières premières et le site de production à la date d'édition de cette fiche technique. Il en est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que cette information est appropriée et complète, en accord avec l'utilisation spécifique du produit. Les réglementations nationales devront être vérifiées pour des applications spécifiques ainsi que la déclaration du produit, compte tenu du fait que la réglementation peut varier d'un pays à un autre.

## **CONFIDENTIALITE**

Cette fiche technique et les informations qu'elle contient sont la propriété du groupe Kerry et ne doivent en aucun cas être divulguées à un tiers sans autorisation préalable écrite du groupe.

## **VALIDATION**

### **Validation pour**

### **Kerry Ingredients & Flavours EMEA**

Signature	La transmission électronique de cette fiche technique a valeur de signature
Nom	Eoin Walsh
Position	Snr Regulatory Information Officer
Date	13/11/2019

### **Validation pour le client**

Signature
Nom
Position
Date

*Merci de noter que si la fiche technique n'est pas renvoyée, signée sous 28 jours, suivant la date mentionnée ci-dessus KI&F EMEA considérera l'acceptation de ce document.*