



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 fruits de la passion sucrée
Code Produit : 20374257
Libellé de facturation : PAST PASSION PUR RF 6X1KG 801800
Marque : Ravifruit
Description produit : Purée de fruits de la passion sucrée. Ce produit est pasteurisé.

LISTE DES INGREDIENTS

<u>Ingrédients mis en œuvre</u>	%
Jus et pulpe de fruits de la Passion	90%
Sucre	10%

PARAMETRES CLEFS

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Liquide. Ce produit présente naturellement des petits points noirs issus des graines du fruit.
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 : 20374257

Version FT : 15

Date de création : 25/08/1993

Date de révision : 20/01/2016

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)	22	+/- 2.5	Réfractométrie
pH		2.9	+/- 0.3	pHmètrie
Viscosité	cm/30 sec (à 20°C)	>24	+/- 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 / 375g	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

ALLERGENE	Présent (à étiqueter) Oui / Non	Source	Présent sur la Ligne? Oui / Non	Présent sur l'usine Purée? Oui / Non
Arachides et dérivés	N		N	N
Fruits à coque (autres que les arachides) et dérivés ¹	N		N	N
Céréales contenant du gluten ² (calcul du taux)	N		N	N
Crustacés et dérivés	N		N	N
Oeufs et dérivés	N		N	N
Poissons et dérivés	N		N	N
Soja et dérivés	N		N	N
Lait et dérivés (y compris lactose)	N		N	N
Céleri et dérivés	N		N	N
Moutarde et dérivés	N		N	N
Graines de sésame et dérivés	N		N	N
Mollusques et dérivés	N		N	N
Lupin et dérivés	N		N	N
Anhydride sulfureux et sulphites > 10ppm exprimés en SO2	N		N	N

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.

¹ 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

² 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	486.7	Kj
Energie en Kcal	115.7	Kcal
Glucides	18.5	g
dont sucre simple	18.4	g
dont sucre ajouté	10	g
Lipides	0.63	g
Acides gras saturés (AGS)	0.053	g
Acides gras mono insaturés (AGMI)	0.077	g
Acides gras poly insaturés (AGPI)	0.370	g
Protéines (N X 6.25)	2.0	g
Humidité	65.6	g
Fibres alimentaires	9.4	g
Sodium	25.4	mg
Sel (NaCl)	0.065	g
Alcool (Ethanol)	0	g

Source des données

Calcul d'après la table de composition nutritionnelle Ciqual 2012 et valeurs communiquées par nos fournisseurs



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

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.



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	6 boîtes par carton
N° d'unités par palette	Palette Europe 750 unités par palette = 6 boîtes* 25 cartons* 5 rangs
Type d'emballage interne	Boîte Matériaux : boîte carton multi couches (principalement carton+aluminium+PE) avec bouchon à vis (PEHD+PEBD) Poids théorique de la boîte vide : 36 g Poids net théorique d'une boîte : 1 kg Poids brut théorique d'une boîte : 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

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 : **3276188018008**

Code barre Carton : **3276181018005**



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

INFORMATIONS DIVERSES

S'agissant de produits naturels, certaines variations sont possibles en fonction des récoltes.

Ce produit peut présenter une légère décantation, mélanger le produit afin de l'homogénéiser avant son utilisation.

Ce produit est pasteurisé.

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

Noémi DI MARTINO

Position

Snr Regulatory Information Officer

Date

20/01/2016

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.

Code Produit : 20374257

Version FT : 15

Date de création : 25/08/1993

Date de révision : 20/01/2016