

|                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                              |                                                        | Document : FT1fll-5       |
|                                                                                                                                                                    | Dénomination : cocktail fruits sirop léger<br>boîte 5/1 - CODE 001199<br>(3COPR032) | Origine : Espagne<br>(lieu de dernière transformation) | Diffusion : non contrôlée |
| Marque : FRUIDER                                                                                                                                                   |                                                                                     | Version : b                                            | Mise à jour : 13/03/2013  |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                     | Page : 1 sur 2                                         |                           |

| DESCRIPTION DU PRODUIT              |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|
| Définition                          | produit obtenu à partir de cubes de pêches et de poires, de raisins sans pépin, de demi-cerises colorées et de morceaux d'ananas, conditionné avec du sirop, composé d'eau, de sucre ou de mélange de sucres, d'acide citrique, puis pasteurisé afin d'assurer la stabilité commerciale |         |                |
| Dénomination légale                 | cocktail de fruits au sirop léger                                                                                                                                                                                                                                                       |         |                |
| Nomenclature douanière              | 20 08 97 59 00 00 H                                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                |
| Décision CTCPA                      | Décision n°91 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles : conserves de fruits appertisés                                                                                                                                                                            |         |                |
| Gencod                              | GTIN UVC : 3 574980 00032 1<br>GTIN colis : 2 35 74980 00032 5<br>GTIN palette : 6 35 74980 00032 3                                                                                                                                                                                     |         |                |
| Composition et origines             | dés de pêches                                                                                                                                                                                                                                                                           | Espagne | 20 à 50%       |
|                                     | dés de poires                                                                                                                                                                                                                                                                           |         | 20 à 45%       |
|                                     | morceaux ananas                                                                                                                                                                                                                                                                         |         | 6% = moyenne   |
|                                     | raisin                                                                                                                                                                                                                                                                                  |         | 2,5% = moyenne |
|                                     | demi-cerises                                                                                                                                                                                                                                                                            |         | 2,5% = moyenne |
|                                     | eau                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Espagne | 29,29%         |
|                                     | sucre                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Espagne | 7,65%          |
|                                     | sirop de glucose-fructose                                                                                                                                                                                                                                                               | Espagne | 0,85%          |
| acidifiant : acide citrique E330    | Chine                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,18%   |                |
| antioxydant : acide ascorbique E300 | Chine                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 0,03%   |                |
| Contenance                          | 4250 mL                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |                |
| DLUO                                | 3 ans à température ambiante (<25°C), à l'abri de l'humidité (HR < 65%)                                                                                                                                                                                                                 |         |                |
| DLUO après ouverture                | 2 jours entre 2°C et 4°C dans un récipient alimentaire clos non métallique                                                                                                                                                                                                              |         |                |
| Déclaration d'étiquetage            | Selon la Directive 2000/13/CE : pêches, poires, ananas, raisins, cerises (colorant E127), eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant : acide citrique et antioxydant : acide ascorbique.                                                                                         |         |                |
| CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES    |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |
| Couleur                             | caractéristique de chaque variété de fruits                                                                                                                                                                                                                                             |         |                |
| Saveur                              | franche et caractéristique, absence de saveur étrangère                                                                                                                                                                                                                                 |         |                |
| Odeur                               | franche et caractéristique de chaque fruit, absence d'odeur étrangère                                                                                                                                                                                                                   |         |                |
| Aspect                              | homogène avec des morceaux tendres mais pas fermes. Sirop clair.                                                                                                                                                                                                                        |         |                |
| CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |
|                                     | Minimum                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Moyenne | Maximum        |
| Poids Net (g)                       | 3825                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4040    |                |
| Poids Net Egoutté (g)               | 2505                                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |                |
| Calibre – Métrologie                | tamis sur le sirop < 1mm                                                                                                                                                                                                                                                                |         |                |
| Indice réfractométrique             | 14,0°Brix                                                                                                                                                                                                                                                                               |         | 17,0°Brix      |
| pH                                  | 3,4                                                                                                                                                                                                                                                                                     |         | 3,8            |
| DEFAUTS                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |
| Matières étrangères                 | absence                                                                                                                                                                                                                                                                                 |         |                |
| Matières étrangères végétales       | restes de végétaux (> 5mm) : 5% PNE                                                                                                                                                                                                                                                     |         |                |
| Pépins                              | 2 / 100 g PNE                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |                |
| Défauts produit                     | défauts de couleur : 5% PN ; défauts de texture : 5% PN ; tâches et défauts superficiels (> 6mm) : 5% PN                                                                                                                                                                                |         |                |
| Défauts process                     | défauts de coupe (pièces < 8 mm) < 10%                                                                                                                                                                                                                                                  |         |                |
| Autres défauts                      | cumul < 10% PNE                                                                                                                                                                                                                                                                         |         |                |

|                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                                                        |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------------------|
| <br>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE<br>PRODUITS ALIMENTAIRES<br>SAS au capital de 200 000 € | <b>FICHE TECHNIQUE</b>                                                              |                                                        | Document : FT1ffl-5       |
|                                                                                                                                                                    | Dénomination : cocktail fruits sirop léger<br>boîte 5/1 - CODE 001199<br>(3COPR032) | Origine : Espagne<br>(lieu de dernière transformation) | Diffusion : non contrôlée |
| Marque : FRUIDER                                                                                                                                                   |                                                                                     | Version : b                                            | Mise à jour : 13/03/2013  |
|                                                                                                                                                                    |                                                                                     | Page : 2 sur 2                                         |                           |

| CONTAMINANTS        |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ionisation          | Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)                                                                                                                                                                                |
| OGM                 | Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – 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)                                                                                      |
| Allergènes présents | Non soumis à l'étiquetage spécifique sur les allergènes - Conformité à la directive 2007/68/CE (27/11/07)                                                                                                                                                                                    |
| 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. Etain < 200 ppm                                                                   |

| CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES |                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stabilité                         | Stable après incubation à 37°C pendant 7 jours<br>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) |       |                 |       |
|----------------------------------------------|-------|-----------------|-------|
| Protéines (en g)                             | 0,5   | Fibres (en g)   | 1,3   |
| Glucides (en g)                              | 14,5  | Sodium          | 0.05  |
| Dont sucres                                  | 13,20 | Energie en kJ   | 262,0 |
| Lipides (en g)                               | 0,0   | Energie en kcal | 62,6  |
| Dont lipides saturés                         | 0     |                 |       |

| CONDITIONNEMENT |                                      |               |             |       |                    |     |      |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|-------------|-------|--------------------|-----|------|
|                 | Nature matériau                      | Poids (en kg) |             |       | Dimensions (en mm) |     |      |
|                 |                                      | Net           | Net Egoutté | Brut  | L                  | I   | H    |
| UVC             | boîte fer blanc                      | 3,825         | 2,505       | 4,605 | 153                | 153 | 156  |
| Colis           | barquette carton + thermorétractable | 11,48         | 7,52        | 14,00 | 480                | 310 | 160  |
| Palette         | bois                                 | 631           | 413         | 800   | 1200               | 800 | 1540 |

| PALETTISATION  |                                                                      |                   |                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| PCB            | PCB / couche                                                         | Couches / palette | PCB / palette    |
| 3              | 11                                                                   | 5                 | 55               |
| Type palette   | Gerbage                                                              | Unités / couche   | Nb UVC / palette |
| Palette EUROPE | <input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non | 33                | 165              |

| TRACABILITE                                |                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Définition d'un lot                        | un jour de production                                                                                                                                                     |
| Mode d'identification d'un lot sur l'UVC   | Sur l'un des fonds la boîte "FP LX aa 123"<br>FP : code usine ; LX : code produit ; aa : année de production ; 123 : quantième de production                              |
| Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC | Etiquette : "A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'un des fonds de la boîte"<br>Au jet d'encre sur l'un des fonds de la boîte : jj/mm/aaaa [fin d'année] |

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.