

**PUR JUS DE FRUIT SURGELE
PURE FROZEN FRUIT JUICE**

Rev	03
Création Created	05/02/2015
Edité / Issued	25/11/2019
CODE	JUOR03

**ORANGE SANGUINE
BLOOD ORANGE****MATIERE PREMIERE / RAW MATERIAL**

COMPOSITION	1/ Orange sanguine / Blood orange 100%
COMPOSITION	Origine / Origin : Sicile (Italie) / Sicily (Italy)

CONDITIONNEMENT / PACKAGING							
CONDITIONNEMENT PACKAGING	CODE PRODUIT PRODUCT CODE	SUREMBALLAGE (mm) OVER-PACK	PALETTE (cm) PALLET	CARTONS / PLAN BOXES / TIER	PLANS / PALETTE TIERS / PALLET	CARTONS / PALETTE BOXES / PALLET	POIDS / PALETTE (kg) WEIGHT / PALLET
6 x 1kg = 6kg (barquettes/ trays)	JUOR03XB01	288 x 242 x 167 (Carton / Box)	80 X 120	12	9	108	648
			100 x 120	16	11	176	1056
Seaux de 22 kg 22 kg buckets	JUOR03XC01	380 x 290 x 350	80 X 120	8	4	32	704
			100 x 120	10	4	40	880

PRODUIT FINI / FINISHED PRODUCT				
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	ASPECT / APPEARANCE	Homogène et sans impureté Homogeneous and free of impurity	ODEUR / SMELL	Typique du fruit à maturité Characteristic of the ripe fruit
	COULEUR / COLOUR	Orange rouge Red orange	GOÛT / TASTE	Typique du fruit à maturité Characteristic of the ripe fruit
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES CHEMICAL CHARACTERISTICS	BRIX / BRIX	Celui du fruit 12 ° BRIX (+/-2)	pH / pH	3,2 (+/- 0,5)
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	GERMES AEROBIES MESOPHILES/g / TOTAL AEROBIC MESOPHILIC COUNT/g			≤ 100000
	ENTEROBACTERIES/g / ENTEROBACTERIES/g			≤ 100
	ESCHERICHIA COLI/g / ESCHERICHIA COLI/g			≤ 10
	LEVURES et MOISSISSURES/g / YEAST and MOULD/g			≤ 2000
	STAPHYLOCOQUES C+ /g / C+ STAPHYLOCOCCI C/g			≤ 100
	SALMONELLA/25g / SALMONELLA/25g			Absence / Absent
	LISTERIA/25g / LISTERIA/25g			Absence / Absent
DECLARATION NUTRITIONNELLE, moyenne pour 100g NUTRITION DECLARATION, average value, for 100g Valeurs données à titre indicatif / Indicative values	VALEUR ENERGETIQUE / ENERGY VALUE	40 Kcal	GLUCIDES / CARBOHYDRATE	9,1 g
		169 KJ	dont sucres / sugars	6,7 g
	MATIERES GRASSES / FAT	<0,5 g	PROTEINES / PROTEIN	0,6 g
	dont acide gras saturés / saturated fatty acids	<0,1 g	SEL / SALT	<0,01 g
TRAITEMENT IONISANT IONIZING TREATMENT	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant / The product has not undergone any ionizing treatment			
O.G.M / G.M.O	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'Organisme Génétiquement Modifié The product is not and does not contain any Genetically Modified Organisms			

FABRICATION / MANUFACTURE

Le jus est conditionné et contrôlé dans les ateliers de SICODIS (69440 Saint Laurent d'Agny - France). Les fruits sont pressés et tamisés. Le jus obtenu est traité thermiquement, conditionné et surgelé.

The juice is processed and controlled on the SICODIS site (69440 Saint Laurent d'Agny - France). The fruit is squeezed and sieved. The juice obtained is heat treated, packaged and frozen.

UTILISATION / INSTRUCTIONS FOR USE	
TRANSPORT / TRANSPORT :	A température contrôlée = -18°C (+/-2°C) / Under controlled temperature = -18°C (+/-2°C)
UTILISATION / INSTRUCTIONS FOR USE :	12 heures avant utilisation (conditionnement 1kg), mettre en décongélation à + 4° C Pour une utilisation immédiate, décongeler la purée au bain-marie ou au micro-ondes position décongélation 12 hours before use (1 kg packaging), defrost at +4°C. For immediate use, defrost the purée in a bain-marie or microwave (defrost mode),
CONSOMMATEUR / CONSUMERS :	Toute la population / Suitable for all consumers
MODE D'UTILISATION / SUGGESTIONS FOR USE :	Cru ou cuit, nature, sorbets, mousses, entremets, coulis, pâtisseries fraîches ou surgelées... Raw or cooked, plain, sorbets, mousses, entremets, coulis, fresh or frozen pastries...
CONSERVATION / PRESERVATION :	Avant décongélation : 2 ans à -18°C à partir de la date de fabrication. Before defrosting: 2 years following manufacturing date, at -18°C Après décongélation : 1 semaine au réfrigérateur dans un emballage fermé (sans rupture de la chaîne du froid) After defrosting: 1 week in refrigerator, in sealed packaging (with no break in the cold chain).

REDACTEUR / EDITED BY		VERIFICATEUR / VERIFIED BY		APPROBATION / APPROVED BY		DIFFUSION NON CONTROLEE UNCONTROLLED DIFFUSION
Aurélien PROST		Cyril LE COZ		Franck PERRIN		