

Fiche technique



Type: pulpe d'orange

Description:

Pulpe d'orange extraite 100% de l'orange soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,8 mm 1,2mm et 2 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur..... ..orangé

Odeur.....orange

Gout..... caractéristiques orange

Saveur..... .. caractéristiques orange

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,4 et 4,4

°Brix..... ..14

Sucre totaux..... 14

Acidité variable selon fruit entre . .1,23 et 2

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois

Fiche technique

Type: pulpe de citron

Description:

Pulpe de citron extraite 100% du citron soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,8 mm 1,2mm et 2 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur..... citron

Odeur.....citron

Gout..... caractéristiques citron

Saveur..... .. caractéristiques citron

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 2,2 et 2,5

°Brix..... ..14

Sucre totaux..... 14

Acidité variable selon fruit entre . .1,23 et 2

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois

Fiche technique

Type: pulpe de mandarine

Description:

Pulpe de mandarine extraite 100% de la mandarine soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,5 mm 0,8 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur.....orangé

Odeur.....mandarine

Gout..... caractéristiques mandarine

Saveur..... caractéristiques mandarine

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,4 et 4,4

°Brix..... ..12

Sucre totaux..... 12

Acidité variable selon fruit entre . .1,23 et 2

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois



Fiche technique

Type: pulpe de fraise

Description:

Pulpe de fraise extraite 100% de la fraise soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,5 mm 0,8 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur.....fraise

Odeur.....fraise

Gout..... caractéristiques fraise

Saveur..... caractéristiques fraise

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,4 et 4,4

°Brix..... ..12

Sucre totaux..... 12

Acidité variable selon fruit entre . .1,23 et 2

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois

Fiche technique



Type: purée d'abricot

Description:

Purée d'abricot

extraite 100% de l'abricot soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,8 mm 1,2 mm et 2 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur.....naturelle abricot

Odeur..... abricot

Gout..... caractéristiques abricot

Saveur..... caractéristiques abricot

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,2 et 3.6

°Brix..... 17

Sucre totaux..... 14

Acidité variable selon fruit entre . .1,5 et 2.3

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois

Fiche technique

Type: purée de pomme

Description:

Purée de pomme extraite 100% de la pomme
fraîche soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,8 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur.....couleur pomme

Odeur..... pomme

Gout..... caractéristiques pomme

Saveur..... caractéristiques pomme

Texture.....liquide très onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,2 et 3.6

°Brix..... .11

Sucre totaux..... 10

Acidité variable selon fruit entre . .1,5 et 2.3

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....24 mois



Fiche technique

Type: **purée de pêche**

Description:

Purée de pêche extraite 100% de la pêche fraîche soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,5 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur..... naturelle pêche

Odeur..... pêche

Gout..... caractéristiques pêche

Saveur..... caractéristiques pêche

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,2 et 3.6

°Brix..... .15

Sucre totaux..... 10

Acidité variable selon fruit entre . .1,5 et 2.3

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... .. abs

A-S-R.....abs

Levures..... abs

Moisissures..... abs

Leuco nostoc citro abs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois



Fiche technique

Type: **purée de figue**

Description:

Purée de figue extraite 100% de la figue fraîche

Granulométrie: 1,2 mm

Application

Confiture.

Paramètres organoleptiques:

Couleur..... naturelle figue

Odeur..... figue

Gout..... caractéristiques figue

Saveur..... caractéristiques figue

Texture.....liquide onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,2 et 3.6

°Brix..... .22

Sucre totaux..... 10

Acidité variable selon fruit entre 2,5 et 2.8

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... .. abs

A-S-R.....abs

Levures..... abs

Moisissures..... abs

Leuco nostoc citro abs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....18 mois

Fiche technique

Type: purée de poire

Description:

Purée de poire extraite 100% de la poire fraîche soluble dans l'eau

Granulométrie: 0,8 mm

Application

jus de fruit, confiture, gelée et crème pâtissière.

Paramètres organoleptiques:

Couleur.....couleur poire

Odeur..... poire

Gout..... caractéristiques poire

Saveur..... caractéristiques poire

Texture.....liquide très onctueux

Ph...variable selon fruit..... Entre 3,2 et 3.6

°Brix..... .11

Sucre totaux..... 10

Acidité variable selon fruit entre . .1,5 et 2.3

Caractéristiques microbiologiques:

Coliformes..... ..abs

A-S-R.....abs

Levures.....abs

Moisissures.....abs

Leuco nostoc citroabs

Conditionnement:

Sac aseptique dans un fut métallique

Poids brut223 KGS

Poids net..... 210 KGS

Durée de validité du produit.....24 mois