



**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 / <b>Box</b> )	80 X 120	12	9	108	648
			100 x 120	16	11	176	1056
Seaux de 22 kg <b>22 kg buckets</b>	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 <b>ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS</b>	ASPECT / <b>APPEARANCE</b>	Homogène et sans impureté <b>Homogeneous and free of impurity</b>	ODEUR / <b>SMELL</b>	Typique du fruit à maturité <b>Characteristic of the ripe fruit</b>
	COULEUR / <b>COLOUR</b>	Orange rouge <b>Red orange</b>	GOÛT / <b>TASTE</b>	Typique du fruit à maturité <b>Characteristic of the ripe fruit</b>
CARACTERISTIQUES CHIMIQUES <b>CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	BRIX / <b>BRIX</b>	Celui du fruit 12 ° BRIX (+/-2)	pH / <b>pH</b>	3,2 (+/- 0,5)
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS</b>	GERMES AEROBIES MESOPHILES/g / <b>TOTAL AEROBIC MESOPHILIC COUNT/g</b>			≤ 100000
	ENTEROBACTERIES/g / <b>ENTEROBACTERIES/g</b>			≤ 100
	ESCHERICHIA COLI/g / <b>ESCHERICHIA COLI/g</b>			≤ 10
	LEVURES et MOISSURES/g / <b>YEAST and MOULD/g</b>			≤ 2000
	STAPHYLOCOQUES C+ /g / <b>C+ STAPHYLOCOCCI C/g</b>			≤ 100
	SALMONELLA/25g / <b>SALMONELLA/25g</b>			Absence / <b>Absent</b>
DECLARATION NUTRITIONNELLE, moyenne pour 100g <b>NUTRITION DECLARATION, average value, for 100g</b>  Valeurs données à titre indicatif / <b>Indicative values</b>	VALEUR ENERGETIQUE / <b>ENERGY VALUE</b>	40 Kcal	GLUCIDES / <b>CARBOHYDRATE</b>	9,1 g
		169 KJ	dont sucres / <b>sugars</b>	6,7 g
	MATIERES GRASSES / <b>FAT</b>	<0,5 g	PROTEINES / <b>PROTEIN</b>	0,6 g
	dont acide gras saturés / <b>saturated fatty acids</b>	<0,1 g	SEL / <b>SALT</b>	<0,01 g
TRAITEMENT IONISANT <b>IONIZING TREATMENT</b>	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant / <b>The product has not undergone any ionizing treatment</b>			
O.G.M / <b>G.M.O</b>	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'Organisme Génétiquement Modifié <b>The product is not and does not contain any Genetically Modified Organisms</b>			

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

REDACTEUR / <b>EDITED BY</b>	VERIFICATEUR / <b>VERIFIED BY</b>	APPROBATION / <b>APPROVED BY</b>	
Aurélie PROST	Cyril LE COZ	Franck PERRIN	DIFFUSION NON CONTROLLEE <b>UNCONTROLLED DIFFUSION</b>