



Réseau des Coopératives
du Commerce Équitable

FICHE TECHNIQUE JUS ET PUREE D'ANANAS SURGELE

1. Identification du produit

Nom botanique	: <i>Ananas comosus</i>
Famille	: Broméliacées
Type	: Plante
Partie utilisée	: Fruits mûrs
Origine	: Madagascar
Type de récolte	: Manuelle
Qualité	: 100% pur jus
Mode d'obtention	: Extraction – pasteurisation – Conditionnement - Surgélation
Dénomination du produit	: Pur jus et purée d'ananas surgelé
Labellisation	: Commerce équitable et Biologique

2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	: Jus pulpeux homogène et sans impureté
Couleur	: Jaune or ou ambré
Odeur	: Caractéristique d'ananas mûr

3. Caractéristiques physico-chimiques

Brix	: $14 \pm 2^\circ$
pH	: 3,4 à 3,8
Acidité	: 0,3 à 0,8%
Conservateur	: Aucun

4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	: < 1000 UFC/g
Levures et moisissures	: < 100 UFC/g
Entérobactérie	: < 10 UFC/g
E. coli	: < 10 UFC/g
Coliformes fécaux	: Absence/25g
Salmonelles	: Absence/25g
Listeria	: Absence/25g

5. Conditionnement

Emballage primaire : PEBD 150 microns en 2 couches



**FICHE TECHNIQUE
JUS ET PUREE D'ANANAS SURGELE**

Emballage secondaire : Fût bleu de 190 Kg
Emballage tertiaire : TC reefer 20' ou 40'

7. Stockage et durée de vie

Condition de stockage : -18°C
Durée de conservation : 36 mois après production en respect des conditions de stockage ci-dessus