

 Réseau des Coopératives du Commerce Équitable	FICHE TECHNIQUE JUS ET PUREE DE FRUIT DE LA PASSION SURGELE
---	--

1. Identification du produit

Nom botanique	: <i>Passiflora edulis</i>
Famille	: <i>passifloraceae</i>
Type	: Plante
Partie utilisée	: Fruits mûrs
Origine	: Madagascar
Type de récolte	: Manuelle
Qualité	: 100% fruits de passion
Mode d'obtention	: Extraction – pasteurisation – Conditionnement - Surgélation
Dénomination du produit	: Purée de fruit de la passion surgelé
Labellisation	: Commerce équitable et Biologique

2. Caractéristiques organoleptiques

Apparence	: Jus pulpeux homogène et sans impureté
Couleur	: Jaune orange
Odeur	: Caractéristique de fruit de la passion mûr

3. Caractéristiques physico-chimiques

Brix	: $14 \pm 2^\circ$
pH	: 2,8 à 3,2
Acidité	: 4 ± 1 g/l
Conservateur	: Aucun

4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	: < 1 000 000 UFC/g
Levures et moisissures	: < 20 000 UFC/g
Entérobactérie	: < 100 UFC/g
E. coli	: < 10 UFC/g
Coliformes fécaux	: Absence/25g
Salmonelles	: Absence/25g
Listeria	: Absence/25g



Réseau des Coopératives
du Commerce Équitable

FICHE TECHNIQUE JUS ET PUREE DE FRUIT DE LA PASSION SURGELE

5. Conditionnement

Emballage primaire : LLDPE-EVOH-LLDPE 100 mu / bouchon 1 pouce

Emballage secondaire : Fût de 190 Kg

Emballage tertiaire : TC reefer 20' ou 40'

7. Stockage et durée de vie

Condition de stockage : -18°C

Durée de conservation : 24 mois après production en respect des conditions de stockage ci-dessus