

# FICHE TECHNIQUE - JUS ET PUREE D'ANANAS SURGELE (ANA)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	ANA
Nom botanique	Ananas comosus
Famille	Broméliacées
Type	Plante
Partie utilisée	Fruits mûrs
Origine	Madagascar (MG)
Type de récolte	Manuelle
Qualité	100% fruits de passion
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 ± 2°
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

**Emballage secondaire :** Fût bleu de 190 Kg

**Emballage tertiaire :** TC reefer 20' ou 40'

## 6. 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