

# FICHE TECHNIQUE - JUS ET PUREE DE FRUIT DE LA PASSION SURGELE (FDP)



## 1. Identification du produit

Référence de produit	FDP
Nom botanique	Passiflora edulis
Famille	passifloraceae
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	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 ± 2°
pH	2,8 à 3,2
Acidité	4 ± 1g/l
Conservateur	Aucun

## 4. Caractéristiques microbiologique

Germe aérobies mésophiles	< 1000 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

## 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'

## 6. 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

