



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE
PURÉE POMME MANGUE
SANS SUCRE AJOUTÉ
Royal Bourbon

Mise à jour : 20/11/2020

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
PUREE POM MANGUE 90gX120	60300153	Coupelle aluminium 90g

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de fruits pasteurisée à base d'un mélange de purée de pomme et de mangue.

3- COMPOSITION

Pomme (76,4%), mangue (23,6%), antioxydant : acide ascorbique.

4- ALLERGÈNES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

1. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales..... non
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés..... non
3. **Œufs** et produits à base d'œufs..... non
4. **Poissons** et produits à base de poissons..... non
5. **Arachides** et produits à base d'arachides..... non
6. **Soja** et produits à base de soja..... non
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)..... non
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits..... non
9. **Céleri** et produits à base de céleri..... non
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde..... non
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame..... non
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre** (exprimés en SO₂)..... non
13. **Lupin** et produits à base de lupin..... non
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques..... non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- NANOMATÉRIAUX

Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

8- APPLICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Prêt à consommer.
À consommer frais de préférence.

9- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : purée
Couleur : jaune orangé à brun
Odeur : caractéristique

10- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) 16 ± 2
pH..... 3,8 ± 0,5

11- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100g)

Énergie	kJ	261
	kcal	62
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras saturés	g	<0,1
Glucides	g	14
dont sucres	g	13
Protéines	g	<0,5
Sel	g	<0,01

12- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : coupelle aluminium
Suremballage : carton (en lot de 120)
Poids net : environ 11,5kg

Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
Durabilité minimale : 12 mois (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE

PURÉE POMME ANANAS SANS SUCRE AJOUTÉ

Royal Bourbon

Mise à jour : 20/11/2020

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
PUREE POM ANANAS 90gX120	60300133	Coupelle aluminium 90g

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de fruits pasteurisée à base d'un mélange de purée de pomme et d'ananas Victoria.

3- COMPOSITION

Pomme (78,4%), Ananas Victoria (21,6%), antioxydant : acide ascorbique.

4- ALLERGÈNES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

1. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales..... non
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés..... non
3. **Œufs** et produits à base d'œufs..... non
4. **Poissons** et produits à base de poissons..... non
5. **Arachides** et produits à base d'arachides..... non
6. **Soja** et produits à base de soja..... non
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)..... non
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits..... non
9. **Céleri** et produits à base de céleri..... non
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde..... non
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame..... non
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre** (exprimés en SO₂)..... non
13. **Lupin** et produits à base de lupin..... non
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques..... non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- NANOMATÉRIAUX

Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

8- APPLICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Prêt à consommer.
À consommer frais de préférence.

9- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : purée
Couleur : jaune beige
Odeur : caractéristique

10- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) 15 ± 2
pH..... 3,6 ± 0,5

11- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100g)

Énergie	kJ	239
	kcal	56
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras saturés	g	<0,1
Glucides	g	13
dont sucres	g	12
Protéines	g	<0,5
Sel	g	<0,01

12- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : coupelle aluminium
Suremballage : carton (en lot de 120)
Poids net : environ 11,5kg

Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
Durabilité minimale : 12 mois (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE

PURÉE POMME BANANE

SANS SUCRE AJOUTÉ

Royal Bourbon

Mise à jour : 20/11/2020

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
PUREE POM BANANE 90gX120	60300163	Coupelle aluminium 90g

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de fruits pasteurisée à base d'un mélange de purée de pomme et de banane.

3- COMPOSITION

Pomme (79%), Banane (20,7%), jus de citron concentré, antioxydant : acide ascorbique.

4- ALLERGÈNES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

1. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales..... non
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés non
3. **Œufs** et produits à base d'œufs non
4. **Poissons** et produits à base de poissons non
5. **Arachides** et produits à base d'arachides..... non
6. **Soja** et produits à base de soja..... non
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose) non
8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits..... non
9. **Céleri** et produits à base de céleri non
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde non
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame..... non
12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre** (exprimés en SO₂) non
13. **Lupin** et produits à base de lupin..... non
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques..... non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- NANOMATÉRIAUX

Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE

PURÉE POMME BANANE

SANS SUCRE AJOUTÉ

Royal Bourbon

Mise à jour : 20/11/2020

Page 2 sur 2

8- APPLICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Prêt à consommer.
A consommer frais de préférence.

9- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : purée
Couleur : jaune beige à brun
Odeur : caractéristique

10- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) 16 ± 2
pH..... 3,7 ± 0,5

11- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100g)

Énergie	kJ	260
	kcal	61
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras saturés	g	<0,1
Glucides	g	14
dont sucres	g	13
Protéines	g	<0,5
Sel	g	<0,01

12- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : coupelle aluminium
Suremballage : carton (en lot de 120)
Poids net : environ 11,5kg
Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
Durabilité minimale : 12 mois (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE

PURÉE POMME LETCHI

SANS SUCRE AJOUTÉ

Royal Bourbon

Mise à jour : 11/2020

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
PUREE POM LETCHI 90gX120 AVRT	60300143	Coupelle aluminium 90g
PUREE POM LETCHI 90gX120 SSRT	60300144	Coupelle aluminium 90g

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de fruits pasteurisée à base d'un mélange de purée de pomme et de letchi (avec ou sans morceaux de letchi).

3- COMPOSITION

Pomme (80,3%), Letchi (19,6%), antioxydant : acide ascorbique.

4- ALLERGÈNES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

- Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales..... non
- Crustacés** et produits à base de crustacés..... non
- Œufs** et produits à base d'œufs..... non
- Poissons** et produits à base de poissons..... non
- Arachides** et produits à base d'arachides..... non
- Soja** et produits à base de soja..... non
- Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)..... non
- Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits..... non
- Céleri** et produits à base de céleri..... non
- Moutarde** et produits à base de moutarde..... non
- Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame..... non
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre** (exprimés en SO₂)..... non
- Lupin** et produits à base de lupin..... non
- Mollusques** et produits à base de mollusques..... non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- NANOMATÉRIAUX

Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

8- APPLICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Prêt à consommer.
A consommer frais de préférence.

9- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : purée voire légèrement pulpeux si avec morceaux
Couleur : jaune beige
Odeur : caractéristique

10- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) 15 ± 2
pH..... 3,8 ± 0,5

11- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100g)

Énergie	kJ	222
	kcal	52
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras saturés	g	<0,1
Glucides	g	12
dont sucres	g	11
Protéines	g	<0,5
Sel	g	<0,01

12- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : coupelle aluminium
Suremballage : carton (en lot de 120)
Poids net : environ 11,5kg
Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.
Durabilité minimale : 12 mois (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.