

# ASSORTIMENT 4 VARIÉTÉS DE PURÉES SANS SUCRES AJOUTÉS

Couppelles aluminium 95 g

**St MAMET**  
les Vergers

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### COMPOSITION DE L'ASSORTIMENT

Assortiment de 4 variétés de purées.  
Assortiments composés en fonction de la production et de la saisonnalité des produits.

Parfums susceptibles d'être dans l'assortiment :

- Pommes 100% françaises
- Poire
- Pomme / banane
- Pomme / pruneau

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pommes

Les purées sont fabriquées à partir de pommes fraîches. Tous les fruits utilisés sont de qualité saine, loyale et marchande.

#### Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation des purées sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- ♦ Tri
- ♦ Séparation des parties non comestibles
- ♦ Texturage des pommes
- ♦ Cuisson avec ajout d'acide ascorbique
- ♦ Tamisage des pommes
- ♦ Ajout de la préparation du 2ème fruit
- ♦ Remplissage à chaud des couppelles
- ♦ Operculage
- ♦ Retournement / auto-pasteurisation
- ♦ Refroidissement
- ♦ Codage couppelles
- ♦ Mise en cartons / Codage cartons
- ♦ Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

Emballage primaire : couppelle (aluminium) – opercule (papier / aluminium)

Emballage secondaire : carton

### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : valeur du fruit sans sucres ajoutés

### CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.  
Absence de germes revivifiables.

### DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques de chaque mélange de fruits.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque mélange de fruits.

Texture : produit tamisé.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **2 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

• Sur l'opercule :

« **PARFUM** »

Ex : DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

A 13:28 L038 => Ligne (A ou B) + heure fab.

+ L quantième jour de fab

• Sur 1 face longueur du carton :

#### ASSORTIMENT PUREES

Ingrédients : POMME : Pomme 100%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique. POIRE : Poire 100%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique. POMME PRUNEAU : Pomme 90%, purée de pruneau 10% (pruneau 5%, eau 5%), antioxydant : acide ascorbique. POMME BANANE: Pomme 84%, banane 15%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant acide citrique.

Ex : DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

13:28 C038 => heure + C quantième jour de

conditionnement

### PALETTISATION

Couppelle par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	10	5	50

Les palettes ne sont pas gerbables.

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

### DÉNOMINATION

Purées assorties sans sucres ajoutés\*  
\*Comme toutes les purées de fruits. Contiennent des sucres naturellement présents.

### QUANTITÉS

Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Nombre de portions	1

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE			
	POMME pour 100 g	POMME BANANE pour 100 g	POIRE pour 100 g	POMME PRUNEAU pour 100 g
Énergie	226 kJ / 53 kcal	260 kJ / 61kcal	233 kJ / 55 kcal	269 kJ / 64 kcal
Matières grasses	traces	traces	traces	traces
- dont acides gras saturés	traces	traces	traces	traces
Glucides	12 g	13,8 g	12,2 g	13,8 g
- dont sucres	11 g	12,2 g	12,2 g	13 g
Fibres alimentaires	2,1 g	2,1g	2,3 g	3,5 g
Protéines	0,3 g	0,5 g	0,4 g	0,4 g
Sel	traces	traces	traces	traces

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

Sans colorants ni conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

### DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir l'opercule.

**EMB 30 341 D**

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : Se conserve au réfrigérateur. À consommer dans les 24 h.

Produit préparé en France.