

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Assortiment de 4 variétés de compotes et spécialités allégées en sucres* :

- 48 pots parfum Pommes 100% françaises
- 24 pots parfum Pomme-Poire
- 24 pots parfum Pomme-Fraise
- 24 pots parfum Pomme-Pêche

Pommes

Les compotes et spécialités allégées en sucres* 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 compotes et spécialités allégées en sucres* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

*30% de sucres en moins qu'une compote classique



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
- Tamisage des pommes
- Ajout des autres ingrédients
- Remplissage à chaud des pots (thermoformés)
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation
- Panachage des différents parfums / codage cartons

Utilisation possible de purée de pommes aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

Emballage primaire : pot (plastique) – opercule (complexe plastique/alu)

Emballage secondaire : carton



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique 14,5 à 16 °Brix



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 : **20 mois**

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

Sur l'opercule :

« **PARFUM** »

DDM 12 / 2020 => DDM (mois / année)

L093 13:28 => L quantième jour fabrication + heure fab

Sur le carton :

36908 COMPOTES ET SPECIALITES ASSORTIES ALLEGÉES EN SUCRES + EAN 128

30% de sucres en moins qu'une compote

Ingrédients : POMMES 100% FRANÇAISES : pomme 97% minimum, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

POMME PÊCHE : pomme 83% minimum, pêche 12%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

POMME FRAISE : Pomme 91% minimum, purée de fraise concentrée 4%, sucre, jus concentré de carotte pourpre, arôme, antioxydant : acide ascorbique.

POMME POIRE : pomme 77% minimum, poire 20%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : **12 / 2020** => DDM (mois / année)

C094 15:17 => C quantième jour conditionnement + heure



PALETTISATION

Pots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
120	9	5	45

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Compotes et spécialités allégées en sucres (30% de sucres en moins qu'une compote) :

- Compote de pomme allégée en sucres
- Compote pomme poire allégée en sucres
- Spécialité pomme fraise allégée en sucres
- Compote pomme pêche allégée en sucres

QUANTITÉS

Par pot :	
Contenance (ml)	100
Poids net (g)	100
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g	POMME	POMME POIRE	POMME FRAISE	POMME PÊCHE
Énergie	270 kJ / 64 kcal	256 kJ / 60 kcal	257 kJ / 61 kcal	256 kJ / 61 kcal
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	15 g	14 g	14 g	14 g
- dont sucres	14 g	13 g	14 g	14 g
Fibres alimentaires	1,9 g	2,2 g	1,3 g	2,3 g
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g	< 0,01 g	0 g	< 0,01 g

Ces informations sont soumises à tolérances.

POMME : Source de fibres (2,9 g / 100 kcal) // POMME POIRE : Riche en fibres (3,7 g / 100 kcal)

POMME-FRAISE : Source de fibres (2,1 g / 100 kcal) // POMME PÊCHE : Riche en fibres (3,8 g / 100 kcal)

Sans colorants ni conservateurs, comme toutes les compotes.

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir opercule

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.

EMB 30 341 D