

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes et bananes

Cette purée pomme banane BIO sans sucres ajoutés* a été élaborée à partir de fruits cultivés par des producteurs travaillant la terre selon les méthodes de **l'agriculture biologique**.

Autres matières premières

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

**Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.*



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
- Mélange des ingrédients
- Remplissage à chaud des coupelles
- Operculage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Codage coupelles
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

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

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

Emballage primaire : coupelle (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 la pomme et de la banane.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la pomme et de la banane.

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 :

POM / BANANE

DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

A 13:28 L025 => Ligne (A ou B) + heure de fab.

+ L + quantième jour de fab.

• Sur le carton :

PURÉE DE POMME BANANE BIO

Ingrédients: Pomme 87%* minimum, banane 12,5%*,
antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

FR-BIO-01

DDM 01 / 2020 => DDM (mois / année)

13:28 L025 'EAN128' => heure fab. + L + quantième jour de fab. + EAN 128



PALETTISATION

Coupelle 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

Purée de pomme banane biologique sans sucres ajoutés*
*Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.

QUANTITÉS

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

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme* 87% minimum, banane* 12,5%,
antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.



FR-BIO-01

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
Énergie	234 kJ / 55 kcal	3	216 kJ / 51 kcal	3
Matières grasses	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
Glucides	13 g	5	12 g	5
- dont sucres	12 g	13	11 g	12
Fibres alimentaires	1,6 g		1,5 g	
Protéines	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
Sel	< 0,01 g	0	< 0,01 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances .

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

(**) Portion répondant aux recommandations du GEMRCN pour une intégration sans réserve dans les plans alimentaires.

Source de fibres (2,9 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, comme tous les produits de la catégorie.

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir l'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