

St MAMET
DEPUIS 1953



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

Cette compote de pomme a été élaborée 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 de la spécialité 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
- Tamisage des pommes
- Chauffage
- Mélange et chauffage
- Pasteurisation de la préparation
- Mise en œuvre des gourdes / codage
- Remplissage à chaud des gourdes
- Bouchage
- Maintien en température
- Refroidissement
- Séchage
- Regroupement en cavaliers
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation

Possibilité d'utiliser de la purée de pomme aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : Gourde : PET/ALU/PE Bouchon : PE

Emballage secondaire : Carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 15 à 16.8 °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 la pomme. Absence de saveur ou d'odeur étrangère. Couleur caractéristique de la pomme. Texture : produit tamisé.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **15 mois**

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

• Sur la gourde :

Ex : **06 / 2015 L038** => DLUO (mois / année) + code lot (quantième jour fab.)

13:28 G1 => heure fab + N° tête de dosage

• Sur 1 face longueur du carton :

Ex : **01 / 2015** => DLUO (mois / année)
L038 => code lot (quantième jour fab.)

PALETTISATION

Gourdes par carton	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
24	23	8	184

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Compote de pomme allégée en sucres,
30% de sucres en moins qu'une compote classique

QUANTITÉS

Contenance (ml)	90
Poids net (g)	90
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 96% minimum, sucre, antioxydant :
acide ascorbique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* par 100 g	Par portion** de 90 g	% AQR* par portion
Énergie	275 kJ / 65 kcal	3	247 kJ / 58 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	14,9 g	6	13,4 g	5
- dont sucres	12,9 g	14	11,6 g	13
Fibres alimentaires	1,4 g		1,3 g	
Protéines	< 0,6 g	1	< 0,5 g	1
Sel	traces	0	traces	0

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

(*) 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 : 2.1 g / 100 kcal

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

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir sur la gourde

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.

Tenir le bouchon revissable hors de la portée des enfants de moins de 36 mois.

Produit préparé en France.