

**St MAMET**  
les Vergers



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### MATIÈRES PREMIÈRES

Les matières premières entrant dans la préparation des compotes allégées en sucres\* en berlingots sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

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



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Mise en œuvre de la purée de pommes et des autres ingrédients
- ♦ Mélange
- ♦ Pasteurisation et refroidissement de la préparation
- ♦ Mise en œuvre des berlingots
- ♦ Remplissage aseptique des berlingots / codage
- ♦ Collage de la paille
- ♦ Mise en carton
- ♦ Palettisation / codage



### 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 à consommer à la paille.



### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

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

• Sur le berlingot :

Ex : **LP 029 15:30:45 (H)** ⇒ Lot + Lettre de l'année +  
quantième jour de fabrication + heure de fabrication +  
code machine

**06/2017 13 21** ⇒ DLUO (mois/année) + code link de  
soudure + code opérateur

• Sur le carton :

Ex : **06/2017 LP 029 15:30 H** ⇒ DLUO (mois/année) +  
Lot + lettre de l'année + quantième de jour de fabrication  
+ heure de fabrication + lettre de la machine

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

Emballage primaire : complexe composé de carton, PE et aluminium.

Emballage secondaire : carton



### PALETTISATION

Format	Berlingots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
RHF	48	6	15	90

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

Poids net (g)	100
Nombre de portions	1

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 90% minimum, sucre liquide, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	284 kJ / 67 kcal	3	284 kJ / 67 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	16 g	6	16 g	6
- dont sucres	16 g	17	16 g	17
Fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	traces	1	traces	1
Sel	0 g	0	0 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 (1,9 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

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

### DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir sur le berlingot

**EMB 30 341 D**

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit sec.

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

La paille n'est pas un jouet. Pour contact alimentaire. N'est pas adapté à un enfant de moins de 36 mois.

Risque d'ingestion de petites parties. Ne pas mâcher.

Produit préparé en Italie.