

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 du mélange pomme / fraise. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique du mélange pomme / fraise.
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 fraise 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 66% minimum, fraise 22%,
sucre liquide, jus concentré de cassis, 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	281 kJ / 66 kcal	3	281 kJ / 66 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	15 g	6	15 g	6
- dont sucres	15 g	17	15 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 (2,0 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

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et 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.

EMB 30 341 D