



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Les Fruits Samba au jus aromatisé sont fabriqués à partir de fruits de qualité saine, loyale et marchande, et sans trace ni attaque de parasites ou de maladie, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Les autres matières entrant dans la préparation des Fruits Samba au jus aromatisé sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

Pêches	Autres fruits
Lavage	/
Calibrage	/
Coupage /	Dépotage
Dénoyautage	Egouttage
Pelage	/
Parage	/
Cubage	
Détecteur de métaux	
Emboîtement Tri pondéral Jutage / Sertissage Stérilisation / Refroidissement Palettisation Stockage Etiquetage / Suremballage	

Utilisation possible de cubes de pêches en reprise.

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

BOITE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ETIQUETTE : Papier 80 g/m²



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 12 à 14 °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 caractéristiques du mélange de fruits aromatisé.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque fruit, jus de couleur claire.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **4 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex :

L 327 B 13h15 01 11 21 => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

SAMBA 894

=> Code produit + code fabricant



PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION

Mélange de 3 fruits au jus de raisin aromatisé

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4165
Poids net (g)	4180
Poids net égoutté (g)	2330
Nombre de portions	23 à 24

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Fruits en proportion variable : pêches en cubes (35 à 50%), segments d'ananas (8 à 15%), papayes rouges en cubes (3 à 8%) ; jus de raisin à base de concentré, arômes naturels, acidifiant : acide citrique.

Malgré tous les soins apportés à nos produits, leur caractère naturel n'exclut pas la présence éventuelle de noyaux, de restes de peaux ou de parties fibreuses.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de produit égoutté	% AQR* par 100 g	Par portion** de 100 g de produit égoutté	% AQR* par portion
Energie	247 kJ / 58 kcal	3	247 kJ / 58 kcal	3
Matières grasses	Traces	0	Traces	0
- dont acides gras saturés	Traces	0	Traces	0
Glucides	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	14 g	16	14 g	16
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	Traces	0	Traces	0
Sel	Traces	0	Traces	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 conservateurs, sans colorants, comme tous les fruits de la catégorie.

DIVERS

A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

EMB 30 341 D

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produit préparé en France.