



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation du produit Fruits du Verger de la gamme «Envie de Fruits» 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

- Ouverture des boîtes de fruits au sirop (cubes de pêches, de poires et de pommes), préalablement fabriquées à partir de fruits frais
- Tri et mélange des fruits
- Passage au détecteur de métaux
- Préparation du sirop
- Dosage à chaud du mélange de fruits et du sirop dans des pots thermoformés
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Suremballage / codage
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : pot (plastique) – opercule (complexe plastique/alu)

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 14 à 17 °Brix
Tolérances : 13 à 18 °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 fraîches et caractéristiques du mélange de fruits. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique des fruits utilisés.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **20 mois**

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

Sur l'opercule :

VERGER

Ex : **12 / 2021** => DDM (mois / année)
L093 13:28 => L quantième jour fab + heure fab

Sur le carton :

ENVIE DE FRUITS DU VERGER

MORCEAUX DE FRUITS AU SIROP LEGER

Ingrédients : Pêches en cubes (18 à 28%), poires en cubes (15 à 25%), pommes en cubes (5 à 15%), eau, sucre, arôme, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : **DDM 12 / 2021** => DDM (mois / année)
L093 13:28 'GENCOD' => L quantième jour fab +
heure fab + Gencod

PALETTISATION

Pots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
120	9	5	45

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Morceaux de fruits au sirop léger

QUANTITÉS

Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Poids net égoutté (g)	50
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
Énergie	273 kJ / 64 kcal	3	259 kJ / 61 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	15 g	6	14 g	5
- dont sucres	15 g	17	14 g	16
Fibres alimentaires	1,1 g		1,0 g	
Protéines	traces	1	traces	1
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 (1,7 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans conservateurs, comme tous les produits de la catégorie.

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir opercule.

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.

Produit préparé en France.