

**St MAMET**  
les Vergers



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### MATIÈRES PREMIÈRES

Assortiment de 4 variétés de compotes et spécialités allégées en sucres\* :

- 48 pots parfum Pommes 100% françaises
- 24 pots parfum Pomme-Poire
- 24 pots parfum Pomme-Fraise
- 24 pots parfum Pomme-Pêche

#### Pommes

Les compotes et spécialités allégées en sucres\* sont fabriquées 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 des compotes et spécialités allégées en sucres\* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

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



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- Tri
- Séparation des parties non comestibles
- Texturage des pommes
- Cuisson
- Tamisage des pommes
- Ajout des autres ingrédients
- Remplissage à chaud des pots (thermoformés)
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation
- Panachage des différents parfums / codage cartons

Utilisation possible de purée de pommes aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

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

Emballage secondaire : carton



### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique 14,5 à 16 °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 chaque mélange de fruits. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque mélange de fruits.  
Texture : produit tamisé.



### 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 :

« **PARFUM** »

**DDM 12 / 2020** => DDM (mois / année)

**L093 13:28** => L quantième jour fabrication + heure fab

Sur le carton :

**36908 COMPOTES ET SPECIALITES ASSORTIES ALLEGÉES EN SUCRES + EAN 128**

30% de sucres en moins qu'une compote

Ingrédients : POMMES 100% FRANÇAISES : pomme 97% minimum, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

POMME PÊCHE : pomme 83% minimum, pêche 12%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

POMME FRAISE : Pomme 91% minimum, purée de fraise concentrée 4%, sucre, jus concentré de carotte pourpre, arôme, antioxydant : acide ascorbique.

POMME POIRE : pomme 77% minimum, poire 20%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : **12 / 2020** => DDM (mois / année)

**C094 15:17** => C quantième jour conditionnement + heure



### 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

Compotes et spécialités allégées en sucres (30% de sucres en moins qu'une compote) :

- Compote de pomme allégée en sucres
- Compote pomme poire allégée en sucres
- Spécialité pomme fraise allégée en sucres
- Compote pomme pêche allégée en sucres

### QUANTITÉS

Par pot :	
Contenance (ml)	100
Poids net (g)	100
Nombre de portions	1

### LISTE DES INGRÉDIENTS

#### Parfum POMMES 100% FRANÇAISES

INGRÉDIENTS : Pomme 97% minimum, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

#### Parfum POMME POIRE

INGRÉDIENTS : Pomme 77% minimum, poire 20%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

#### Parfum POMME PÊCHE

INGRÉDIENTS : Pomme 83% minimum, pêche 12%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

#### Parfum POMME FRAISE

INGRÉDIENTS : : Pomme 91% minimum, purée de fraise concentrée 4%, sucre, jus concentré de carotte pourpre, arôme, antioxydant : acide ascorbique.

*Les produits ne contiennent ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Pour 100 g	POMME	POMME POIRE	POMME FRAISE	POMME PÊCHE
<b>Énergie</b>	270 kJ / 64 kcal	256 kJ / 60 kcal	257 kJ / 61 kcal	256 kJ / 61 kcal
<b>Matières grasses</b>	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
<b>Glucides</b>	15 g	14 g	14 g	14 g
- dont sucres	14 g	13 g	14 g	14 g
<b>Fibres alimentaires</b>	1,9 g	2,2 g	1,3 g	2,3 g
<b>Protéines</b>	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
<b>Sel</b>	< 0,01 g	< 0,01 g	0 g	< 0,01 g

Ces informations sont soumises à tolérances.

POMME : Source de fibres (2,9 g / 100 kcal) // POMME POIRE : Riche en fibres (3,7 g / 100 kcal)

POMME-FRAISE : Source de fibres (2,1 g / 100 kcal) // POMME PÊCHE : Riche en fibres (3,8 g / 100 kcal)

Sans colorants ni conservateurs, comme toutes les compotes.

### DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir opercule

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.

EMB 30 341 D