



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

Les spécialités Pommes d'Amour sont fabriquées à partir de pommes fraîches. Tous les fruits utilisés sont 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 spécialités Pommes d'Amour 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

- Lavage
- Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- Calibrage
- Pelage / curetage / coupage
- Parage
- Ajout d'acide ascorbique, de sucre et de sirop de glucose, cuisson et texturage
- Remplissage à chaud des boîtes
- Sertissage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Codage
- Palettisation
- Stockage

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur le catalogue fruits de la FIAC

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique cible : 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 la pomme aromatisée Pomme d'Amour.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur rouge foncée tendance pourpre caractéristique du mélange.
Consistance sans exsudat, sans morceaux.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **30 mois**

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

Ex : **L 220 T 13h15 01 09 17** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM
SFPDA 894 => Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur
FOND : verni deux faces
ÉTIQUETTE : papier 80 g/m²

PALETTISATION

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

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

DÉNOMINATION

Spécialité de pomme

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4100
Poids net (g)	4200
Nombre de portions	42

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pommes 94% minimum, sucre, arôme, concentré (carotte, potiron, cassis), antioxydant : acide ascorbique.

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	278 kJ / 66 kcal	4	278 kJ / 66 kcal	4
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	15,5 g	6	15,5 g	6
- dont sucres	14,3 g	16	14,3 g	16
Fibres alimentaires	1,2 g		1,2 g	
Protéines	0,3 g	1	0,3 g	1
Sel	traces	0	traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) 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 (1,8 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

DIVERS

À consommer de préférence avant le :
voir 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.