

St MAMET
DEPUIS 1953



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Poires

Cette compote de poire allégée en sucres* BIO a été élaborée à partir de fruits cultivés par des producteurs travaillant selon les méthodes de **l'agriculture biologique**.

Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation de compote de poire allégée en sucres* BIO sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

Le sucre utilisé est également BIO.

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



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Réception et stockage des matières premières et emballages
- Lavage des poires
- Tri / Séparation des parties non comestibles
- Tamisage / Cuisson / Refroidissement
- Mélange des ingrédients / Cuisson / Texturage
- Pasteurisation du mélange / Remplissage à chaud des boîtes
- Sertissage
- Retournement
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Codage
- Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / Suremballage

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



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 de la poire.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la poire.

Texture : produit tamisé.



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 220 P 13h15 01 07 20** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

WCTABIO 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	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Compote de poire allégée en sucres biologique
30% de sucres en moins qu'une compote classique

QUANTITÉS

Contenance (ml)	4100
Poids net (g)	4200
Nombre de portions	42

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Poire* 95% minimum, sucre de canne*,
antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.



FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR** pour 100 g	Par portion*** de 100 g	% AQR** par portion
Énergie	290 kJ / 68 kcal	3	290 kJ / 68 kcal	3
Matières grasses	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
Glucides	16 g	6	16 g	6
- dont sucres	16 g	18	16 g	18
Fibres alimentaires	2,2 g		2,2 g	
Protéines	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
Sel	< 0,01 g	0	< 0,01 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(**) Apports Quotidiens de Référence : apports 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.

Riche en fibres (3,2 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, comme tous les produits de la catégorie..

DIVERS

À consommer de préférence avant le :
voir 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. Fruits en provenance d'Europe.