

**St MAMET**  
DEPUIS 1953



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pommes

Cette compote de pomme 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 pomme 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 pommes
- Tri des pommes / Séparation des parties non comestibles
- Tamisage des pommes / Cuisson / Refroidissement
- Mélange des ingrédients / Cuisson / Texturage
- Pasteurisation du mélange / Remplissage à chaud des boîtes
- Sertissage
- Retournement
- Pasteurisation
- Refroidissement
- Codage
- Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / Suremballage

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ÉTIQUETTE : papier 80 g/m<sup>2</sup>

### 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 pomme.  
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la pomme.

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 DURABILITÉ MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

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

**GCTABIO 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

Compote de pomme 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 : Pomme\* 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	282 kJ / 66 kcal	3	282 kJ / 66 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	14 g	16	14 g	16
Fibres alimentaires	1,2 g		1,2 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.

Source de fibres (1,8 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 la date figurant sur l'un des fonds.

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.

EMB 30 341 D