



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Poires

Les Poires au sirop léger BIO sont fabriquées à partir de poires Williams 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 fruits utilisés ont été cultivé par des producteurs travaillant selon les méthodes de **l'agriculture biologique**.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation des Poires au sirop léger BIO sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

Le sucre utilisé est également BIO.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Calibrage
- ♦ Maturation
- ♦ Lavage
- ♦ Pelage / Curetage / Coupage
- ♦ Tri / Parage
- ♦ Détecteur de métaux
- ♦ Emboîtement
- ♦ Triage pondéral
- ♦ Jutage / Sertissage
- ♦ Stérilisation / Refroidissement
- ♦ Codage / Palettisation
- ♦ Stockage
- ♦ Etiquetage / Suremballage / Palettisation

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision 91).



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 franches et caractéristiques de la poire.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la poire, sirop de couleur claire.



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

WLBIO 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

Poires demi-fruits au sirop léger biologiques

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4165
Poids net (g)	4200
Poids net égoutté (g)	2295
Nombre de portions	22 à 23

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Poires Williams demi-fruits*, eau, sucre de canne*, acidifiant : acide citrique.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

Malgré tous les soins apportés à nos produits, leur caractère naturel n'exclut pas la présence éventuelle de pépins, de restes de peaux ou de parties fibreuses.



FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de fruits égouttés	% AQR** pour 100 g	Par portion de 100 g de fruits égouttés	% AQR** par portion
Énergie	253 kJ / 60 kcal	3	253 kJ / 60 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	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	12 g	13	12 g	13
Fibres alimentaires	1,9 g		1,9 g	
Protéines	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
Sel	0,02 g	0	0,02 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(**) Apports Quotidiens de Référence : apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Riche en fibres (3,2 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 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, en Languedoc-Roussillon. Poires en provenance de France et/ou d'Italie.