



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières entrant dans la préparation du produit Morceaux de 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.

Les fruits utilisés ont été cultivé par des producteurs travaillant selon les méthodes de **l'agriculture biologique**.

Le sucre utilisé est également BIO.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Ouverture des boîtes de cubes de poires appertisés, préalablement fabriqués à partir de fruits frais
- Tri et mélange des fruits
- Passage au détecteur de métaux
- Préparation du sirop
- Dosage à chaud des fruits et du sirop dans des pots thermoformés
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Suremballage / codage
- Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

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

Emballage secondaire : carton

### 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 des poires.

### 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 :

**CUBES POIRES**

Ex : **12 / 2018** => DDM (mois / année)

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

Sur le carton :

ENVIE DE FRUITS POIRE BIO

MORCEAUX DE POIRES BIO AU SIROP LEGER

Ingrédients : poires en cubes\*, eau, sucre de canne\*, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

\* *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.*

Ex : **DDM 12 / 2018** => DDM (mois / année)

**L093 13:28 'GENCOD'** => L quantième jour fab + heure fab + Gencod

### 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

Morceaux de poires au sirop léger biologiques

### QUANTITÉS

Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Poids net égoutté (g)	50
Nombre de portions	1

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
<b>Énergie</b>	268 kJ / 63 kcal	3	250 kJ / 59 kcal	3
<b>Matières grasses</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
<b>Glucides</b>	15 g	6	14 g	5
- dont sucres	15 g	17	14 g	16
<b>Fibres alimentaires</b>	1,6 g		1,5 g	
<b>Protéines</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
<b>Sel</b>	< 0,01 g	0	< 0,01 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(\*) 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 (2,5 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 fin :  
voir opercule

**EMB 30 341 D**

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.

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : poires en cubes\*, eau, sucre de canne\*,  
antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

\* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.



FR-BIO-01

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.