



# Pêche HVE en cube, 3kg



## PÊCHES CUBES CUITE SOUS VIDE

### SACHET

|                                |                                                                      |                               |                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| SACHET :                       | <b>ALUMINIUM</b>                                                     |                               |                      |
| POIDS NET :                    | 3 Kg                                                                 |                               |                      |
| DATE DE DURABILITE MINIMALE :  | 12 mois (365 jours) à réception                                      | DATE DE DURABILITE MAXIMALE : | 36 mois (1095 jours) |
| STOCKAGE :                     | Température ambiante                                                 |                               |                      |
| CONSERVATION APRES OUVERTURE : | 3 jours en froid positif                                             |                               |                      |
| INGREDIENTS :                  | Pêche 100%; Acidifiant: acide citrique ; Antioxydant: Vitamine C     |                               |                      |
| ALLERGENE :                    | Absence                                                              |                               |                      |
| VARIETE :                      | Pavie                                                                |                               |                      |
| LIEU DE PRODUCTION :           | France, Montauban (82)                                               |                               |                      |
| ORIGINE PÊCHE :                | France, issus d'exploitations Haute Valeur Environnementale Niveau 3 |                               |                      |



### CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

|                    |                              |           |              |
|--------------------|------------------------------|-----------|--------------|
| DECOUPE :          | Cubes 12x12 mm, avec la peau | pH :      | <4           |
| TENEUR EN SUCRES : | 10,5-13,5° Brix              | COULEUR : | Jaune orangé |

Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos fruits : la présence de petits morceaux de noyau n'est cependant pas exclue.  
Le jus présent dans le sachet provient uniquement de la cuisson du fruit.  
Tolérance: jusqu'à 5% de profils écrasés

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données issues de calcul ou de résultat d'analyses nutritionnelles pour 100g de produit.

|                      |         |                      |        |                     |          |
|----------------------|---------|----------------------|--------|---------------------|----------|
| VALEUR ENERGETIQUE : | 47 Kcal | ACIDES GRAS SATURES: | <0,1 g | PROTEINES:          | 0,9 g    |
|                      | 197 Kj  | GLUCIDES:            | 9 g    | SEL:                | < 0,01 g |
| MATIERES GRASSES:    | <0,5 g  | SUCRES:              | 8 g    | FIBRES ALIMENTAIRES | 2,0 g    |



### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à l'arrêté du 28 mai 1997 et au guide de bonnes pratiques, le produit répond aux normes de stabilité (NF V08 408) : étuvage 7 jours à 37°C + 7 jours à température ambiante = différence de pH < 0.5 unités pH par rapport au témoin, pas de dégagement gazeux, de goût ni d'odeur suspects. Aucune analyse microbiologique n'est effectuée compte tenu du pH acide du produit (inférieur à 4.5) et du traitement thermique (pasteurisation), assurant la stabilité microbiologique.

Attestation du suivi microbiologique des produits disponible sur demande.

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

|                                         |                |
|-----------------------------------------|----------------|
| NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON : | 4              |
| POIDS NET DU CARTON :                   | 12 Kg          |
| NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :    | 6              |
| NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :           | 9              |
| NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :           | 54             |
| POIDS NET / PALETTE :                   | 648 Kg         |
| POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :        | 720 Kg         |
| DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :          | 37.5x37.5x4 cm |
| DIMENSION CARTON :                      | 38x38x17 cm    |
| DIMENSION PALETTE (incluse):            | 120*80*180 cm  |

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| CODE ARTICLE INTERNE:  | 1014300              |
| Ancien code article    | 14300                |
| Nomenclature douanière | 20087098             |
| Gencod sachet (EAN 13) | 3 760 118 78 351 2   |
| Gencod colis (DUN 14)  | 1 3 760 118 78 351 9 |

### GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O.G.M.                                 | Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).                                                                                                                                |
| Allergènes                             | Ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la législation européenne en vigueur. (Règlement 1169/2011/CE).                                                                                                                                                                                                 |
| Matériaux d'emballages alimentaires    | Tous les matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées répondent aux exigences décrites dans le règlement 1935/2004/CE, 10/2011/UE et 2025/40/UE quand applicable, et leur amendements.<br>Le conditionnement utilisé pour ce produit ne contient pas de BPA.                                               |
| Ionisation / Radiation / Nanomatériaux | Ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux réglementations européenne (Directives 1999/2/CE et 1993/3/CE), Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients ayant subi de radiation.<br>Ce produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés. (2283/2015/UE) |
| Contaminants et Pesticide              | Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.                                                                                                                                                                                                         |

### USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.  
Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés:  
- à chaud  
- à froid  
Voir suggestion de recettes sur [www.apifruit.com](http://www.apifruit.com)

FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN  
Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58  
Email : [apifruit@apifruit.com](mailto:apifruit@apifruit.com)