



Poire Williams entière, pelée, 3kg



POIRE ENTIERE PELEE CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	ALUMINIUM		
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 :	Poire 100%; Acidifiant: acide citrique ; Antioxydant: Vitamine C		
ALLERGENE :	Absence		
VARIETE :	Williams		
LIEU DE PRODUCTION :	France, Montauban (82)		
ORIGINE POIRES :	France		





CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	Entière	CALIBRE:	B2 et C
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	22-29	POIDS MOYEN CRU :	B2: 65-120g C:75-130 g
TENEUR EN SUCRES :	10-14.5° Brix	pH :	≤4.1
		COULEUR :	Ivoire crème

Poires entières non évidées : Présence de pépins.

Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos fruits : la présence de quelques morceaux de peau n'est cependant pas exclue.

Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre

Tolérance : jusqu'à 5% de profil écrasé

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

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

VALEUR ENERGETIQUE :	58 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	<0,1 g	PROTEINES:	<0,5 g
	245 Kj	GLUCIDES:	12 g	SEL:	0,03 g
MATIERES GRASSES:	<0,5 g	SUCRES:	7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	3,1 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 :	3
POIDS NET DU CARTON :	9 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	10
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	60
POIDS NET / PALETTE :	540 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	615 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x37,5x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120*80*200 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1013000
Ancien code article	13000
Nomenclature douanière	20084090
Gencod sachet (EAN 13)	3 7601 1878 400 7
Gencod colis (DUN 14)	1 3 7601 1878 400 4

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. 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. 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

Suggestion de présentation



FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN

Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58

Email : apifruit@apifruit.com