

Poire Williams entière, pelée, 1kg



POIRE ENTIERE PELEE CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	ALUMINIUM		
POIDS NET :	1 Kg		
DATE DE DURABILITE MINIMALE :	12 mois (365 jours) à réception		DATE DE DURABILITE MAXIMALE :
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:	AB
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	10 à 11	POIDS MOYEN :	70-110 g
TENEUR EN SUCRES :	10.5-13.5° Brix	pH :	≤4.1
		COULEUR :	Ivoire crème

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

Poires entières non évidées : Présence de pépins.

Le jus présent dans le sachet provient uniquement de la cuisson du fruit.

Le nombre, le poids des fruits ainsi que la quantité de jus sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre.

Tolérance : jusqu'à 1 fruit 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 :	6
POIDS NET DU CARTON :	6 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	324 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	396 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x20x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120x80x180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1013002
Ancien code article	13002
Nomenclature douanière	20084090
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 470 0
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 470 7

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

