



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de pêches qui se déroule du mois de juillet au mois d'octobre.



### MATIÈRES PREMIÈRES

Les pêches préservées sont fabriquées à partir de pêches Pavie 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 autres matières entrant dans la préparation des pêches préservées sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Lavage
- ♦ Calibrage
- ♦ Coupage / Dénoyautage
- ♦ Parage
- ♦ Pelage
- ♦ Calibrage
- ♦ Parage
- ♦ Détecteur de métaux
- ♦ Emboîtage
- ♦ Triage pondéral
- ♦ Jutage / Sertissage
- ♦ Appertisation / Refroidissement
- ♦ Palettisation
- ♦ Stockage
- ♦ Etiquetage / Suremballage

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 pêche.  
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.  
Couleur caractéristique de la pêche, 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 219 J 13h15 01 07 23** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM  
**PL 894** => Code produit + code fabricant

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur  
FOND : verni deux faces  
ÉTIQUETTE : papier 80 g/m<sup>2</sup>



### 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

Pêches demi-fruits préservées

### QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4165
Poids net (g)	4240
Poids net égoutté (g)	2340
Nombre de portions	23 à 24

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Oreillons de pêches, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.

*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 noyaux ou de restes de peaux.*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de fruits égouttés	% AQR* pour 100 g de fruits égouttés	Par portion** de 100 g de fruits égouttés	% AQR* par portion
Énergie	260 kJ / 62 kcal	3	260 kJ / 62 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	12 g	14	12 g	14
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	0,52 g	1	0,52 g	1
Sel	0,028 g	0	0,028 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 (1,8 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 sec.

Après ouverture : Se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produit préparé en France.