



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de poires qui se déroule du mois d'août au mois de novembre.



MATIÈRES PREMIÈRES

Poires

Les Poires préservées sont fabriquées à partir de poires Williams 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 Poires 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

- Calibrage
- Stockage / Maturation
- Lavage
- Pelage / Curetage / Coupage
- Triage optique / Parage
- Détecteur de métaux
- Emboîtement
- Triage pondéral
- Jutage / Sertissage
- Appertisation / Refroidissement
- Codage / Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / Suremballage



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 de la poire, 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 DURABILITÉ MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L 220 J 13h15 01 07 23** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

WLSTM 894

=> Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ÉTIQUETTE : papier 80 g/m²



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

Poires demi-fruits préservées

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4165
Poids net (g)	4240
Poids net égoutté (g)	2315
Nombre de portions	23 à 24

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Poires Williams demi-fruits, 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 pépins, de restes de peaux ou de parties fibreuses.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de fruits égouttés	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g de fruits égouttés	% AQR* par portion
Énergie	266 kJ / 63 kcal	3	266 kJ / 63 kcal	3
Matières grasses	Traces	0	Traces	0
- dont acides gras saturés	Traces	0	Traces	0
Glucides	15 g	6	15 g	6
- dont sucres	14 g	15	14 g	15
Fibres alimentaires	1,3 g		1,3 g	
Protéines	Traces	0	Traces	0
Sel	Traces	0	Traces	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 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.