



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de poires.



MATIÈRES PREMIÈRES

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
- ♦ 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

Couleur : franche et caractéristique des poires, sirop limpide.
Saveur et odeur : caractéristiques des poires aromatisées.
Texture : fruits convenablement mûris, ni trop mous ni trop fermes.



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 220 U 13h15 01 07 25** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM
WLSACSTM 894 => Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

BOITE : fer blanc nu intérieur
FOND : verni deux faces
ETIQUETTE : Papier 80 g/m²
Boîtes à ouverture facile (OF)



PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
12x1/2	12	12	12	144
6x4/4	6	12	12	144
12x4/4 en colis filmé	12	6	12	72
12x4/4 en barquette open top	12	7	11	77

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Poires demi-fruits préservées

QUANTITÉS

Format	1/2	4/4
Contenance (ml)	425	850
Poids net (g)	425	850
Poids net égoutté (g)	235	465
Nombre de portions	2 à 3	4 à 5

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Poires Williams demi-fruits, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.

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.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Par 100 g de produit égoutté	% AQR* par 100 g de produit égoutté	Par portion de 100 g de produit égoutté	% AQR* par portion
Energie	252 kJ / 59 kcal	3	252 kJ / 59 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	14 g	15	14 g	15
Fibres alimentaires	1,4 g		1,4 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).

Source de fibres (2,4 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans conservateurs, comme tous les fruits en conserve.



DIVERS

A consommer de préférence avant le: voir date figurant sur l'un des fonds

EMB 30341 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, poires origine France.