



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES

Agrumes

La Coupe d'Agrumes préservés est un produit importé, fabriqué à partir de fruits frais conformes aux exigences spécifiées dans nos cahiers des charges. Le produit fait l'objet de contrôles à réception.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Mise en chaîne des fruits
- Calibrage
- Lavage
- Tri / Parage
- Blanchiment
- Pelage / segmentation
- Pelage des albédos
- Lavage des segments
- Calibrage des segments
- Tri des segments
- Emboîtage
- Jutage
- Sertissage / Codage
- Appertisation / Refroidissement
- Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / Suremballage



PHYSICO-CHIMIE

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 n° 91).

Indice réfractométrique : 9 à 14 °Brix

Tolérances : 8 à 15 °Brix



CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.

Absence de germes revivifiables.



DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Couleur, saveur et odeur franches et caractéristiques du mélange de pamplemousse et d'orange.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Sirop de couleur orangée.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

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
A10	6	5	8	40

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Mélange de segments de pamplemousse et d'orange
préservés

QUANTITÉS

Format	A10
Contenance (ml)	3090
Poids net (g)	3000
Poids net égoutté (g)	1600
Nombre de portions	16

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Segments de pamplemousse 34%, segments d'orange 22%, eau, jus d'orange à base de concentré 7%, jus de mandarine à base de concentré 7%, sucre, affermissant : chlorure de calcium.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

De petits points blancs peuvent apparaître sur les agrumes. Il s'agit de composés naturels. Ils ne représentent aucun risque pour la consommation du produit et n'altèrent pas sa qualité gustative.

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	241 kJ / 57 kcal	3	241 kJ / 57 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	13 g	5	13 g	5
- dont sucres	12 g	13	12 g	13
Fibres alimentaires	traces		traces	
Protéines	0,7 g	1	0,7 g	1
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.

Sans colorants ni conservateurs, comme tous les produits de la catégorie.



DIVERS

À consommer de préférence avant le : voir la date figurant sur l'un des fonds.

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit sec.

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

Importé de Turquie.