

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

La compote de pomme allégée en sucres* est fabriquée à partir de pommes fraîches d'origine France, issues d'exploitation de Haute Valeur Environnementale. Tous les fruits utilisés sont de qualité saine, loyale et marchande.

Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation de la compote de pomme allégée en sucres* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

* 30% de sucres en moins qu'une compote classique

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- Tri
- Séparation des parties non comestibles
- Texturage des pommes
- Cuisson
- Tamisage des pommes
- Ajout des autres ingrédients
- Remplissage à chaud des pots (thermoformés)
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation

Utilisation possible de purée de pommes aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : pot (plastique) – opercule (complexe plastique/alu)

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 14,5 à 16,5 °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 pomme.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de la pomme.

Texture : produit tamisé.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **20 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT E
DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Sur l'opercule :

POMMES

FRANÇAISES

Ex : 09 / 2023 => DDM (mois / année)

F034 13:28 => L quantième jour fabrication + heure fab

Sur le carton :

52578 COMPOTE POMMES 100% FRANÇAISES HVE
ALLEGEE EN SUCRES

30% de sucres en moins qu'une compote

Ingrédients : pomme 97% minimum, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : DDM 09 / 2023 => DDM (mois / année)

F034 13:28 'EAN 128' => L quantième jour fabrication
+ heure fab + EAN 128

PALETTISATION

Pots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
120	9	5	45

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Compote de pomme allégée en sucres*
* 30% de sucres en moins qu'une compote classique

QUANTITÉS

Par pot	
Contenance (ml)	100
Poids net (g)	100

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : pomme 97%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	281 kJ / 66 kcal	3	281 kJ / 66 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	14 g	16	14 g	16
Fibres alimentaires	1,6 g		1,6 g	
Protéines	1,1 g	2	1,1 g	2
Sel	traces	0	traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports Quotidiens de Référence : apports 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 (2,4 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, comme toutes les compotes.



DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir l'opercule.

EMB 30341 D

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Produit préparé en France. Pommes 100% françaises issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale.