



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Poires

Les Poires préservées BIO 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 fruits utilisés ont été cultivés par des producteurs travaillant selon les méthodes de **l'agriculture biologique**.

Autres matières premières

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

Le sucre utilisé est également BIO.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ◆ Calibrage
- ◆ Stockage / Maturation
- ◆ Lavage
- ◆ Pelage / Curetage / Coupage
- ◆ Triage optique / Parage
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Emboîtage
- ◆ Triage pondéral
- ◆ Jutage / Sertissage
- ◆ Appertisation / Refroidissement
- ◆ Codage / Palettisation
- ◆ Stockage
- ◆ Etiquetage / 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 255 F 13h15 01 07 26** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

WLBIO 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 biologiques

QUANTITÉS

| | |
|-----------------------|---------|
| Format | 5/1 |
| Contenance (ml) | 4165 |
| Poids net (g) | 4200 |
| Poids net égoutté (g) | 2295 |
| Nombre de portions | 22 à 23 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

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

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

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.



FR-BIO-01
Agriculture UE / non UE

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 | 273 kJ / 65 kcal | 3 | 273 kJ / 65 kcal | 3 |
| Matières grasses | traces | 0 | traces | 0 |
| - dont acides gras saturés | traces | 0 | traces | 0 |
| Glucides | 14 g | 6 | 14 g | 6 |
| - dont sucres | 14 g | 15 | 14 g | 15 |
| Fibres alimentaires | 2,3 g | | 2,3 g | |
| Protéines | traces | 0 | traces | 0 |
| 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).

Riche en fibres (3,5 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 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 en provenance de France.