



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Poires

La compote de pomme/poire allégée en sucres\* est fabriquée à partir de pommes et poires fraîches. 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/poire 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 / poires dans le bac de lavage
- Tri
- Séparation des parties non comestibles
- Texturage des pommes / poires
- Cuisson
- Tamisage des pommes / poires
- 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 et/ou de poires 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 du mélange pomme/poire. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique du mélange pomme/poire.

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 ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

Sur l'opercule :

POMME / POIRE

Ex : 09 / 2022 => DDM (mois / année)

L004 13:28 => L quantième jour fabrication + heure fab

Sur le carton :

**43264 COMPOTE POMME / POIRE ALLEGEE EN SUCRES**

30% de sucres en moins qu'une compote

Ingrédients : pomme 77% minimum, poire 20%, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : 09 / 2022 => DDM (mois / année)

L004 13:28 'GENCOD' => L quantième jour fabrication + heure fab + Gencod

### 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 / poire allégée en sucres\*

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

#### QUANTITÉS

Par pot	
Contenance (ml)	100
Poids net (g)	100
Nombre de portions	1

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : pomme 77% minimum, poire 20%, 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
<b>Énergie</b>	256 kJ / 60 kcal	3	256 kJ / 60 kcal	3
<b>Matières grasses</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
<b>Glucides</b>	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	13 g	14	13 g	14
<b>Fibres alimentaires</b>	2,2 g		2,2 g	
<b>Protéines</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
<b>Sel</b>	< 0,01 g	0	< 0,01 g	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.

Riche en fibres (3,7 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

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

Produit préparé en France.

EMB 30341 D