



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pommes

La compote de pommes morceaux allégée en sucres\* est fabriquée à partir de pommes fraîches pelées et coupées en petits morceaux. 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.

#### Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation de la compote de pommes morceaux 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 leur réception.

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



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Réception et stockage des matières premières et emballages
- Lavage des fruits
- Pelage / curetage / coupage
- Parage
- Passage sous aimants
- Mélange des ingrédients, cuisson et texturage
- Pasteurisation du mélange / remplissage à chaud des boîtes
- Sertissage
- Retournement
- Appertisation
- Refroidissement
- Codage
- Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / suremballage

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

BOÎTE : Fer blanc nu intérieur  
FOND : Verni deux faces  
ÉTIQUETTE : Papier 80 g/m<sup>2</sup>

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur le catalogue fruits de la FIAC.



### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique cible : 15 °Brix

Tolérances : 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 pulpeux avec morceaux.



### 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 : **L307 E 14h28 01 11 24** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

**GA 894**

=> Code produit + code fabricant



### 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

Compote de pommes morceaux allégée en sucres\*  
\*30% de sucres en moins qu'une compote classique

### QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4100
Poids net (g)	4200
Nombre de portions	42

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pommes Golden 95% minimum,  
sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide  
ascorbique.

*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 ou de restes de peaux.*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE		FACULTATIF	
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g	% AQR* par portion
Énergie	282 kJ / 66 kcal	3	282 kJ / 66 kcal	3
Matières grasses	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
Glucides	16 g	6	16 g	6
- dont sucres	14 g	16	14 g	16
Fibres alimentaires	1,2 g		1,2 g	
Protéines	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
Sel	< 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.

Source de fibres (1,8 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. Pommes en provenance de France, Italie, Espagne.