



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières entrant dans la préparation du produit Morceaux de poires au sirop léger 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.

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

Le sucre utilisé est également BIO.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Ouverture des boîtes de cubes de pommes appertisés
- Tri des fruits
- Passage au détecteur de métaux
- Alimentation cône fruits
- Passage sous aimant
- Préparation du sirop
- Dosage à chaud des fruits et du sirop dans des pots thermoformés
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Suremballage / codage
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

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

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHEMIE

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 des poires.

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 :

CUBES POIRES

Ex : **04 / 2020** => DDM (mois / année)

L170 13:28 => L quantième jour fab + heure fab

Sur le carton :

ENVIE DE FRUITS POIRE BIO

MORCEAUX DE POIRES BIO AU SIROP LEGER

Ingrédients : poires en cubes*, eau, sucre*, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

* *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.*

Ex : **DDM 04 / 2020** => DDM (mois / année)

L170 13:28 'GENCOD' => L quantième jour fab + 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

Morceaux de poires préservés biologiques

QUANTITÉS

Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Poids net égoutté (g)	50
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : poires en cubes*, eau, sucre*, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.



FR-BIO-01
Agriculture UE

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.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
Énergie	268 kJ / 63 kcal	3	250 kJ / 59 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	15 g	6	14 g	5
- dont sucres	15 g	17	14 g	16
Fibres alimentaires	1,6 g		1,5 g	
Protéines	traces	0	traces	0
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.

Source de fibres (2,5 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 fin : voir opercule

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

Produit préparé en France.

EMB 30341 D