

St MAMET
les Vergers

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

La salade Pêche Poire Ananas au jus sans sucres ajoutés* est fabriquée à partir de fruits 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 autres matières entrant dans la préparation de la salade Pêche Poire Ananas au jus sans sucres ajoutés* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

*Contient des sucres naturellement présents.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

Pêches	Poires	Ananas
Lavage	Calibrage	Dépotage
Calibrage	Stockage / maturation	Egouttage
Coupage /	Lavage	Passage sous
Dénoyautage Parage	Pelage / Curetage	aimant
Pelage	Parage	
Parage	Cubage	
Cubage	Trieur optique	
Trieur optique	Passage sous	
Passage sous	aimant	
aimant		

Emboîtement
Détection rayons X
Tri pondéral
Jutage / Sertissage
Appertisation / Refroidissement
Palettisation
Stockage
Etiquetage / Suremballage

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision 91).



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 12 à 15 °Brix selon la maturité des fruits.



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 de fruits. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque fruit, jus 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 DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L 220 E 13h15 01 07 24** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

PWANJ 894 => Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

BOITE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ETIQUETTE : 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

Salade de fruits au jus de raisin sans sucres ajoutés*
*Contient des sucres naturellement présents.

QUANTITÉS

Format	5/1
Contenance (ml)	4165
Poids net (g)	4180
Poids net égoutté (g)	2330
Nombre de portions	23 à 24

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pêches en cubes (22,3%), poires en cubes (22,3%), segments d'ananas (11,1%), jus de raisin à base de concentré, acidifiant : acide citrique.

Malgré tous les soins apportés à nos produits, leur caractère naturel n'exclut pas la présence éventuelle de noyaux, de pépins, ou de restes de peaux.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Par 100 g de produit égoutté	% AQR* par 100 g de produit égoutté	Par portion de 100 g de produit égoutté	% AQR* par portion
Energie	237 kJ / 56 kcal	3	237 kJ / 56 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	13 g	5	13 g	5
- dont sucres	12 g	14	12 g	14
Fibres alimentaires	1,2 g		1,2 g	
Protéines	traces	1	traces	1
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).

Source de fibres (2,1 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, comme tous les produits de la catégorie.



DIVERS

A consommer de préférence avant le : voir la 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.