

ST MAMET

– Depuis 1953 –

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Les matières premières entrant dans la préparation des berlingots de 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 leur réception.

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

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Mise en œuvre de la purée de pommes et des autres ingrédients
- ♦ Mélange
- ♦ Pasteurisation et refroidissement de la préparation
- ♦ Mise en œuvre des berlingots
- ♦ Remplissage aseptique des berlingots / codage
- ♦ Collage de la paille
- ♦ Mise en carton/ codage
- ♦ Palettisation / codage

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 15 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 à consommer à la paille.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

• Sur le berlingot :

Ex : **LF 267 15:30:45 (H)** ⇒ Lot + Lettre de l'année + quantième jour de fabrication + heure de fabrication + code machine

03 / 2024 13 21 ⇒ DDM (mois/année) + code link de soudure + code opérateur

• Sur le carton :

Ex : **03/2024 LF 267 15:30 H** ⇒ DDM (mois/année) + Lot + lettre de l'année + quantième de jour de fabrication + heure de fabrication + lettre de la machine

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : complexe composé de carton, PE et aluminium.

Paille en papier à compter du 1^{er} trimestre 2020, selon écoulement des stocks.

Emballage secondaire : carton

PALETTISATION

Berlingots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
48	6	15	90

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 classique

QUANTITÉS

Poids net (g)	100
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 59% minimum, poire 30%,
sucre liquide, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant :
acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	% AQR pour 100g	Par portion	% AQR par portion
Energie	290 kJ / 68 kcal	3	290 kJ / 68 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	16 g	6	16 g	6
- dont sucres	16 g	17	16 g	17
Fibres alimentaires	1,3 g		1,3 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).

(**) Portion répondant aux recommandations du GEMRCN pour une intégration sans réserve dans les plans alimentaires.

Source de fibres (1,9 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



À consommer de préférence avant fin / N° de lot : voir sur les berlingots.

Avant ouverture : se conserve dans un endroit sec.

La paille n'est pas un jouet. Pour contact alimentaire. N'est pas adapté à un enfant de moins de 36 mois. Risque d'ingestion de petites parties. Ne pas mâcher.

Produit préparé en Italie.