



Zone Industrielle  
46130 Biars-sur-Cère  
Tél : + 33 2 37 33 16 33 - Fax : + 33 2 37 33 16 91  
site internet : <http://androsfoodservice.fr/>

## Spécialité Pomme Vanille HVE

Allégée en sucres\*

Fruits de France provenant de vergers certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE)

100g

Marque



Mise à jour :

16/10/2024

### DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Spécialité de pommes à la vanille allégée en sucres\*

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

Fruits de France provenant de vergers certifiés Haute Valeur Environnementale (HVE)

### CARACTERISTIQUES

Famille: Spécialité allégée  
Code article : 20052615  
Gencod : 3 04532 052615 8  
Format & Colisage : Coupelle 100g, carton de 72  
Conservation : Ambiant, 25°C maximum  
Date limite de réception entrepôt : 8 mois  
Ingrédients :



Ingrédients : pommes 95,3%, sucre, arôme naturel de vanille, antioxydant : acide ascorbique.

### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100 g	par portion *	% AR** par portion
Energie	En kJoules (kJ)	276	3%
	En kcalories (kcal)	65	3%
Matières grasses (g)	0,2	0,2	0%
Dont acides gras saturés (g)	0,0	0,0	0%
Glucides (g)	15	15	6%
Dont Sucres (g)	15	15	17%
Fibres (g)	1,3	1,3	-
Protéines (g)	0,2	0,2	0%
Sel (g)	0,00	0,00	0%

\* Portion: 100 g

\*\* Apports de Référence (AR) pour un adulte type (8400kJ/2000kcal). Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.

### CARACTERISTIQUES PHYSICO - CHIMIQUES et ORGANOLEPTIQUES

Texture : onctueuse      Couleur : Caractéristique du fruit  
Brix : 13,5-17      pH : ≤ 4,2  
Saveur : Caractéristique de la pomme et de la saveur vanille

### MENTIONS COMPLEMENTAIRES

Lieu de transformation : Portes-lès-Valence (26, Drôme), France  
Origine Fruits : Pommes de France  
Issues d'exploitations Haute Valeur Environnementale.  
Eligible Egalim : OUI  
Nutriscore : A  
Equivalence fruits : Équivaut à une portion de fruits, qui correspond à l'un des 5 fruits et légumes recommandés par jour.

IDDSI : NIVEAU 4\*(purée lisse)      Produit testé selon les standards de l'IDDSI. Niveau 4 (Texture lisse), testé à température ambiante par nos professionnels en qualité et nutrition, conservé et servi dans des conditions optimales de dégustation, pour garantir la sécurité et l'acceptabilité pour les personnes ayant des troubles de la déglutition.

Recommandations GEMRCN : Fréquence libre

### SECURITE DES ALIMENTS

Allergène(s) : NON  
Présence OGM, ionisation : Les produits ANDROS sont exempts :  
- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié  
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

### INFORMATION EMBALLAGE & CONSIGNES DE TRI

Consignes de tri : Pot + opercule > Bac de tri  
Séparez les éléments avant de trier

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

### CONDITIONNEMENT ET PALETISATION

Code douanier : 2007995025	Unité	COLIS EAN13		COLIS DUN14		PALETTE
		Colis de 72		Colis de 72		
Format	1 coupelle	3 04532 052615 8		03 60858 815021 5		03 60858 816119 8
GENCOD						
Poids net (kg)	0,100	7,200		7,200		648,000
Poids brut (kg)		7,823		7,823		727,438
Largeur (mm)		266		266		800
Longueur (mm)		396		396		1200
Hauteur (mm)		158		158		1725
Nombre de pièces		72		72		6480
Nombre de colis		1		1		90
Nombre de couches						10
Nombre de colis par couche						9