



Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du CTCPA (décision 91).

## ▸ - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

*Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de pêches qui se déroule du mois de juillet au mois de septembre.*

#### Pêches

Les Pêches au sirop sont fabriquées à partir de pêches Pavie fraîches. 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 des Pêches au sirop sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ◆ Lavage
- ◆ Calibrage
- ◆ Coupage / Dénoyautage
- ◆ Parage
- ◆ Pelage
- ◆ Calibrage
- ◆ Parage
- ◆ Détecteur de métaux
- ◆ Emboîtage
- ◆ Triage pondéral
- ◆ Jutage / Sertissage
- ◆ Stérilisation / Refroidissement
- ◆ Palettisation
- ◆ Stockage
- ◆ Etiquetage / Suremballage

Rédacteur :  
Sandrine JOUVE

Approbateur :  
Coraline FERRAT



	<b>FICHE TECHNIQUE</b> <b>PECHES AU SIROP</b> 1/2 - 4/4	<b>PS.02.I</b> Date de mise à jour : 27/06/2012
		Page 3/3

<b>Format</b>	<b>1/2</b>	<b>4/4</b>
<b>Contenance (ml)</b>	425	850
<b>Poids net (g)</b>	425	850
<b>Poids net égoutté (g)</b>	230	465
<b>Nombre de portions</b>	2 à 3	5 à 6

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT D'APRES TABLE CIQUAL 2012**

<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES</b>	<b>POUR 100 g</b>	<b>POUR 150 g (1 portion)</b>
<b>Energie</b>	75 kcal 319 kJ	112 kcal 478 kJ
<b>Protéines</b>	0,4 g	0,6 g
<b>Glucides assimilables</b>	17,6 g	26,4 g
<b>dont sucres</b>	17,6 g	26,4 g
<b>Lipides (dont saturés)</b>	0,05 g (traces)	0,08 g (traces)
<b>Fibres</b>	0,85 g	1,27 g
<b>Sodium</b>	0,0033 g	0,005 g
<b>Teneur en sel</b>	0,0083 g	0,012 g

Par portion de 150 g : 109 kcal soit 5% des RNJ<sup>(\*)</sup>

<sup>(\*)</sup> Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.

**PALETTISATION**

<b>Format</b>	<b>Boîtes par colis</b>	<b>Colis par plan</b>	<b>Nombre de plans</b>	<b>Colis par palette</b>
<b>1/2</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>144</b>
<b>4/4 barquette open top</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>11</b>	<b>77</b>
<b>4/4 barquette filmée</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>72</b>