

**St MAMET**  
les Vergers



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de pêches.

### MATIÈRES PREMIÈRES

Les pêches préservées 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.

Les autres matières entrant dans la préparation des pêches préservées 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
- ♦ 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 : 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

Couleur : franche et caractéristique des pêches, sirop limpide.  
Saveur et odeur : caractéristiques de la pêche.  
Texture : fruits convenablement mûris, ni trop mous ni trop fermes.

### 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 DURABILITÉ MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L 220 J 13h15 01 07 23** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM  
**PLSACSTM 894** => Code produit + code fabricant

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOITE : fer blanc nu intérieur  
FOND : verni deux faces  
ETIQUETTE : papier 80 g/m<sup>2</sup>  
Boîtes à ouverture facile (OF).

### PALETTISATION

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

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

### DÉNOMINATION

Pêches demi-fruits préservées

### QUANTITÉS

Format	1/2	4/4
Contenance (ml)	425	850
Poids net (g)	425	850
Poids net égoutté (g)	245	475
Nombre de portions	2 à 3	4 à 5

### LISTE DES INGRÉDIENTS

**INGRÉDIENTS** : Oreillons de pêches Pavie, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.

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

*Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.*

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de produit égoutté	% AQR* pour 100 g de produit égoutté	Par portion de 100 g de produit égoutté	% AQR* par portion
Energie	260 kJ / 62 kcal	3	260 kJ / 62 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	14 g	5	14 g	5
- dont sucres	12 g	14	12 g	14
Fibres alimentaires	1,1 g		1,1 g	
Protéines	0,52 g	1	0,52 g	1
Sel	0,028 g	0	0,028 g	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 (1,8 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans conservateurs, comme tous les fruits en conserve.



### DIVERS

A consommer de préférence avant le : voir date figurant sur l'un des fonds

EMB 30 341 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.