



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

La spécialité pomme / framboise sans sucres ajoutés* est fabriquée à partir de pommes fraîches. Tous les fruits utilisés sont de qualité saine, loyale et marchande.

Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation de la spécialité pomme / framboise sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

* Contient des sucres naturellement présents.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- ♦ Vidange des palox de pommes dans le bac de lavage
- ♦ Tri
- ♦ Séparation des parties non comestibles
- ♦ Texturage des pommes
- ♦ Cuisson
- ♦ Tamisage des pommes
- ♦ Ajout de la préparation de framboise
- ♦ Remplissage à chaud des coupelles
- ♦ Operculage
- ♦ Retournement / auto-pasteurisation
- ♦ Refroidissement
- ♦ Codage coupelles
- ♦ Mise en cartons / Codage cartons
- ♦ Palettisation

Utilisation possible de purée de pommes aseptique en reprise, préalablement fabriquée à partir de fruits frais.

INFOS CONDITIONNEMENT



EMBALLAGE

Emballage primaire : coupelle (aluminium) – opercule (papier / aluminium)

Emballage secondaire : carton



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : valeur du fruit sans sucres ajoutés



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 / framboise.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique du mélange pomme / framboise.

Texture : produit tamisé.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **2 ans**

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

• Sur l'opercule :

POM/FRAMBOISE

Ex : DDM 01 / 2021 => DDM (mois / année)

A 13:28 L038 => Ligne (A ou B) + heure fab.

+ L quantième jour de fab

• Sur le carton :

48462 SPECIALITE POMME / FRAMBOISE

Ingrédients : Pomme 93% minimum, framboise 6%, jus concentré de carotte pourpre, arôme naturel.

Ex : DDM 01 / 2021 => DDM (mois / année)

13:28 L038 'EAN128' => heure fab. + L quantième

jour de fab + EAN 128



PALETTISATION

Coupelle par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	10	5	50

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Spécialité pomme / framboise sans sucres ajoutés*
* Contient des sucres naturellement présents.

QUANTITÉS

Par coupelle	
Contenance (ml)	104
Poids net (g)	95
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 93% minimum, framboise 6%, jus concentré de carotte pourpre, arôme naturel.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 95 g	% AQR* par portion
Énergie	230 kJ / 54 kcal	3	212 kJ / 50 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	0 g	0
Glucides	12 g	5	11 g	4
- dont sucres	11 g	12	11 g	12
Fibres alimentaires	2,1 g		2,0 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.

Riche en fibres (3,9 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir l'opercule.

EMB 30 341 D

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Après ouverture : Se conserve au réfrigérateur. À consommer dans les 24 h.

Produit préparé en France.