



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pommes

La purée de pomme/pêche 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 purée de pomme/pêche sans sucres ajoutés\* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

\* Comme toutes les purées de fruits. 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 des autres ingrédients
- Remplissage à chaud des pots (thermoformés)
- Operculage / codage des opercules
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation

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

### 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 / pêche. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.  
Couleur caractéristique du mélange pomme / pêche.  
Texture : produit tamisé.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **20 mois**

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

Sur l'opercule :

POMME / PECHE

Ex : 12 / 2020 => DDM (mois / année)

L093 13:28 => L quantième jour fabrication + heure fab

Sur le carton :

PUREE POMME/PECHE

Ingrédients : pomme 88%, pêche 12%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

Ex : 12 / 2020 => DDM (mois / année)

L093 13:28 'GENCOD' => L quantième jour fabrication + heure fab + Gencod

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

Emballage primaire : pot (plastique) – opercule (complexe plastique/alu)

Emballage secondaire : carton

### PALETTISATION

Pots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
120	9	5	45

Les palettes ne sont pas gerbables.

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

#### DÉNOMINATION

Purée de pomme / pêche sans sucres ajoutés\*

\* Comme toutes les purées de fruits. Contient des sucres naturellement présents.

#### QUANTITÉS

##### Par pot :

<b>Contenance (ml)</b>	<b>100</b>
<b>Poids net (g)</b>	<b>95</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>1</b>

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : pomme 88%, pêche 12%, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

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
<b>Énergie</b>	189 kJ / 45 kcal	2	180 kJ / 43 kcal	2
<b>Matières grasses</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
<b>Glucides</b>	10 g	4	9,5 g	4
- dont sucres	10 g	11	9,5 g	11
<b>Fibres alimentaires</b>	2,4 g		2,3 g	
<b>Protéines</b>	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
<b>Sel</b>	< 0,01 g	0	< 0,01 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(\*) Apports Quotidiens de Référence : apports 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 (5,3 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 :  
voir 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.