



**St MAMET**  
les Vergers

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pommes

La spécialité pomme fraise 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 fraise 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.

\* 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.

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

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

Emballage secondaire : carton



### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 11 °Brix minimum



### 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/fraise. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique du mélange pomme/fraise.

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 :

POM / FRAISE

Ex : 12 / 2020 => DDM (mois / année)

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

Sur le carton :

SPECIALITÉ POMME / FRAISE SANS SUCRES AJOUTES  
Contient des sucres naturellement présents

Ingrédients : pomme 95% minimum, purée de fraise concentrée 4%, jus concentré de carotte pourpre, arôme, antioxydant : acide ascorbique.

Ex : 12 / 2020 => DDM (mois / année)

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



### 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

Spécialité pomme fraise sans sucres ajoutés\*

\*Contient des sucres naturellement présents

### QUANTITÉS

Par pot	
Contenance (ml)	100
Poids net (g)	95
Nombre de portions	1

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : pomme 95% minimum, purée de fraise concentrée 4%, jus concentré de carotte pourpre, arôme, antioxydant : acide ascorbique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g	% AQR* par portion
<b>Énergie</b>	207 kJ / 49 kcal	2	207 kJ / 49 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>	11 g	4	11 g	4
- dont sucres	10 g	11	10 g	11
<b>Fibres alimentaires</b>	1,4 g		1,4 g	
<b>Protéines</b>	< 0,5 g	1	< 0,5 g	1
<b>Sel</b>	0 g	0	0 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.

Source de fibres (2,9 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans colorants ni conservateurs, comme toutes les compotes.

### 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.