



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes

La purée de pomme/pruneau 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/pruneau 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/pruneau. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique du mélange pomme/pruneau.

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/PRUNEAU

Ex : 12 / 2020 => DDM (mois / année)

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

Sur le carton :

PUREE POMME/PRUNEAU

Ingrédients : pomme 91% minimum, purée de pruneau 8% (pruneau 50%, eau), antioxydant : acide ascorbique.

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/pruneaux sans sucres ajoutés*

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

QUANTITÉS

Par pot :

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

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : pomme 91% minimum, purée de pruneau 8% (pruneau 50%, eau), 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 95 g	% AQR* par portion
Énergie	256 kJ / 61 kcal	3	239 kJ / 56 kcal	3
Matières grasses	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	0	< 0,1 g	0
Glucides	14 g	5	13 g	5
- dont sucres	12 g	13	11 g	12
Fibres alimentaires	2,3 g		2,2 g	
Protéines	< 0,5 g	0	< 0,5 g	0
Sel	< 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 (3,8 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.