

ST MAMET

– Depuis 1953 –



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Les matières premières entrant dans la préparation des gourdes de compote de pomme allégée en sucres* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

* 30% de sucres en moins qu'une compote classique.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Mélange des ingrédients
- Tamisage
- Préchauffage de la préparation
- Raffinage et désaération
- Homogénéisation
- Pasteurisation de la préparation
- Refroidissement
- Mise en œuvre des gourdes / codage
- Remplissage des gourdes
- Bouchage
- Mise en cartons / codage des cartons
- Palettisation
- Expédition

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 13 à 16,8°Brix.

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 de la pomme.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de la pomme.
Texture : produit tamisé.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **12 mois**

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : Gourde : PP Bouchon : PP

Emballage secondaire : Carton

PALETTISATION

| UVC* par colis | Colis par plan | Nombre de plans | Colis par palette |
|----------------|----------------|-----------------|-------------------|
| 5 | 9 | 11 | 99 |

* UVC = 1 étui de 12 gourdes de 90 g.

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

DÉNOMINATION

Compote pomme allégée en sucres*
* 30% de sucres en moins qu'une compote classique

QUANTITÉS

| | |
|--------------------|----|
| Contenance (ml) | 90 |
| Poids net (g) | 90 |
| Nombre de portions | 1 |

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme, sucre, antioxydant : acide ascorbique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

| | Pour 100g | % AQR pour 100g | Par portion | % AQR par portion |
|----------------------------|------------------|-----------------|------------------|-------------------|
| Energie | 274 kJ / 65 kcal | 3 | 247 kJ / 59 kcal | 3 |
| Matières grasses | traces | 0 | traces | 0 |
| - dont acides gras saturés | traces | 0 | traces | 0 |
| Glucides | 15 g | 6 | 14 g | 5 |
| - dont sucres | 13 g | 14 | 12 g | 13 |
| Fibres alimentaires | 1,9 g | | 1,7 g | |
| Protéines | traces | 1 | traces | 0 |
| Sel | traces | 0 | traces | 0 |

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) 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.

Source de fibres : 2.9g / 100 kcal

Sans colorants ni conservateurs, comme tous les produits de la catégorie



DIVERS

Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le / N° de lot : voir sur les gourdes.
Avant ouverture : se conserve dans un endroit sec.

Tenir le bouchon revissable hors de la portée des enfants de moins de 36 mois.

Produit préparé en France. Pommes 100% françaises issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale..