

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes et myrtilles

La spécialité de pommes HVE et de myrtilles biologiques sans sucres ajoutés*** à la poudre de larves entières de **Tenebrio molitor** (ver de farine)** traitée aux UV a été élaborée à partir de pommes issues d'exploitations Haute Valeur Environnementale et de myrtilles cultivées par des producteurs travaillant la terre selon les méthodes de l'agriculture biologique.

Autres matières premières

Les autres matières premières entrant dans la préparation de la spécialité de pommes HVE et de myrtilles biologiques sans sucres ajoutés*** à la poudre de larves entières de **Tenebrio molitor** (ver de farine)** sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à réception.

***Susceptible de provoquer des réactions allergiques aux personnes allergiques aux crustacés, aux produits issus de crustacés et aux acariens*

**** 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 et mélange des autres ingrédients
- Remplissage à chaud des pots
- 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 : pot (plastique) – opercule (complexe plastique/alu)

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : $\geq 10,5^{\circ}B$

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.
Absence de germes revivifiables.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur myrtille prédominante,
Couleur légèrement foncée, teintée rouge/violet.
Texture consistante avec sensation de grain.

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 : **MYRTILLE TENEBRIO MOLITOR****
DDM 10 / 2026 => DDM (mois / année)
A 13:28 L296 => Ligne (A ou B) + heure de fab.
+ L + quantième jour de fab.

• Sur le carton : 54320 Spécialité de pomme* myrtille et de poudre de larves entières de **Tenebrio molitor** (ver de farine)** traitée aux UV.

Ingrédients: Pomme* 93%, myrtille biologique 5%, poudre de larves entières de **Tenebrio molitor** (ver de farine)** traitée aux UV 0,7%, concentré de carotte pourpre, arôme naturel de myrtille biologique, acidifiant : acide citrique.

**Produit fabriqué à partir de pommes issues d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale.*

*** Susceptible de provoquer des réactions allergiques aux personnes allergiques aux crustacés, aux produits issus de crustacés et aux acariens.*

DDM 10 / 2026 => DDM (mois / année)
13:28 L296 'EAN128' => heure fab. + L + quantième jour de fab. + EAN 128

PALETTISATION

Pots par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
48	13	9	117

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

DÉNOMINATION

Spécialité de pomme* myrtille et de poudre de larves entières de **Tenebrio molitor** (ver de farine)** traitée aux UV.

QUANTITÉS

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

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 93%*, myrtille biologique 5%, poudre de larves entières **Tenebrio Molitor** (ver de farine)** traitée aux UV 0,7%, concentré de carotte pourpre, arôme naturel de myrtille biologique, acidifiant : acide citrique.

* Produit fabriqué à partir de pommes issues d'une exploitation certifiée Haute Valeur Environnementale.

** Susceptible de provoquer des réactions allergiques aux personnes allergiques aux crustacés, aux produits issus de crustacés et aux acariens

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
Energie	240 kJ / 56 kcal	3	228 kJ / 54 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	1	traces	1
Glucides	12 g	5	11 g	4
- dont sucres	11 g	12	10 g	11
Fibres alimentaires	2,1 g		2,0 g	
Protéines	0,7 g	1	0,7 g	1
Sel	traces	0	traces	0
Vitamine D3	2,8 µg	56	2,6 µg	52

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.

Source de fibres (3,75 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Riche en vitamine D3.



DIVERS

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

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

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

Niveau IDDSI retenu : Niveau 3 – Liquide modérément épais.

© L'Initiative internationale de normalisation de l'alimentation contre la dysphagie 2019 @ <https://idssi.org/framework>. Sous licence Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>.

EMB 30341 D