

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Pommes HVE

La spécialité de pommes sans sucres ajoutés*** à la poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine)** traitée aux UV, aromatisée vanille, est fabriquée à partir de pommes fraîches d'origine France, issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale. 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 de pomme sans sucres ajoutés*** à la poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine)** traitée aux UV, aromatisée vanille, 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 : $\geq 12^{\circ}B$

CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur pomme vanille avec note de céréales.
Couleur brune légèrement foncée.
Texture : légèrement sableuse, 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 :

VANILLE TENEBRIO MOLITOR

DDM 10 / 2026 => DDM (mois / année)

L296 13:28 =>L + quantième jour de fab+ heure de fab.

Sur le carton :

54193 Spécialité de pommes* et de poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine)** traitée aux UV, aromatisée vanille

Ingrédients: Pomme 98%*, poudre de larves entières de Tenebrio molitor (ver de farine)** traitée aux UV 0,7%, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

**Produit fabriqué à partir de pommes issues d'exploitations certifiées 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

Pot 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 pommes* et de poudre de larves entières de ***Tenebrio molitor*** (ver de farine)** traitée aux UV, aromatisée vanille.

QUANTITÉS

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

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pomme 98%*, poudre de larves entières de ***Tenebrio molitor*** (ver de farine)** traitée aux UV 0,7%, arôme naturel, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.

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

*Pommes françaises issues d'exploitations de Haute Valeur Environnementale

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	240 kJ / 56 kcal	3	228 kJ / 53 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	12
Fibres alimentaires	2,1 g		2,0 g	
Protéines	0,7 g	1	0,6 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.

Sans sucres ajoutés, contient des sucres naturellement présents.

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://iddsi.org/framework>. Sous licence Creative Commons Attribution Sharealike 4.0 License <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/legalcode>.

EMB 30341 D