

ST MAMET

– Depuis 1953 –



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Le Duo du Verger de Pêches et de Poires est fabriqué à partir de fruits de qualité saine, loyale et marchande, et sans trace ni attaque de parasites ou de maladie, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Les autres matières entrant dans la préparation du Duo du Verger de Pêches et de Poires sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

<u>Pêches</u>	<u>Poires</u>
Lavage	Calibrage
Calibrage	Stockage / maturation
Coupage /	Lavage
Dénoyautage	Pelage / Curetage
Parage	Parage
Pelage	Détecteur de métaux
Parage	Cubage
Cubage	Trieur optique
Trieur optique	Passage sous aimant
Passage sous aimant	

Emboîtae
Détecteur rayons X
Tri pondéral
Jutaage / Sertissage
Appertisation / Refroidissement
Palettisation
Stockage
Etiquetage / Suremballage

Utilisation possible de fruits en conserve en reprise, préalablement fabriqué à partir de fruits frais.

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basées sur les normes de fabrication du Centre Technique des Conserves de Produits Agricoles (CTCPA - décision 91).

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 14 à 17 °Brix

Tolérances : 13 à 18 °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 du mélange de fruits aromatisés. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique des pêches et des poires.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **4 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L 220 M 13h15 01 07 27** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM

PWLSAR 894 => Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOITE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ETIQUETTE : Papier 80 g/m²

PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
5/1	3	11	5	55

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Pêches et poires en cubes préparés.

QUANTITÉS

Format	5/1
Poids net (g)	4180
Poids net égoutté (g)	2455

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Pêches en cubes (29,4%), poires en cubes (29,4%), eau, sucre, acidifiant : acide citrique, arômes naturels.

Malgré tous les soins apportés à nos produits, leur caractère naturel n'exclut pas la présence éventuelle de noyaux, de pépins, ou de restes de peaux.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100g	% AQR pour 100g	Par portion	% AQR par portion
Energie	276 kJ / 65 kcal	3	276 kJ / 65 kcal	3
Matières grasses	0	0	traces	0
- dont acides gras saturés	0	0	traces	0
Glucides	15 g	6	15 g	6
- dont sucres	14 g	15	14 g	15
Fibres alimentaires	1,2 g		1,2 g	
Protéines	traces	0	traces	0
Sel	traces	0	traces	0

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 (1,2 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



A consommer de préférence avant le : voir la date figurant sur l'un des fonds.

EMB 30341 D

Avant ouverture : se conserve dans un endroit sec.

Après ouverture : se conserve 3 à 4 jours au réfrigérateur dans un contenant adapté.

Produit préparé en France, pêches et poires origine France issues d'exploitations de Haute

Valeur Environnementale.