

Poire en tranche, 3kg

POIRE TRANCHES PELEE CUITE SOUS VIDE

SACHET

SACHET :	ALUMINIUM
POIDS NET :	3 Kg
DATE DE DURABILITE MINIMALE	12 mois (365 jours) à réception
DATE DE DURABILITE MAXIMALE :	36 mois (1095 jours)
STOCKAGE :	Température ambiante
CONSERVATION APRES OUVERTURE :	3 jours en froid positif
INGREDIENTS :	Poire 100%; Acidifiant: acide citrique ; Antioxydant: Vitamine C
ALLERGENE :	Absence
VARIETE :	Williams
ORIGINE PRODUIT :	France
LIEU DE PROVENANCE DES FRUITS:	France ou Italie ou Espagne



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES PRODUIT

DECOUPE :	Poire coupée en lamelle, pelée mécaniquement	CALIBRE:	D
TENEUR EN SUCRES :	10.5-13.5° Brix	pH :	≤4.1
		COULEUR :	Ivoire crème

Nous apportons un soin particulier lors de la préparation de nos fruits : la présence de quelques pépins ou morceaux de peau n'est cependant pas exclue. Le jus présent dans le sachet provient uniquement de la cuisson du fruit. Le nombre et le poids des fruits sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre. Tolérance : jusqu'à 5% de profil écrasé.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Données issues de calcul ou de résultat d'analyses nutritionnelles pour 100g de produit.

VALEUR ENERGETIQUE :	58 Kcal	ACIDES GRAS SATURES:	<0,1 g	PROTEINES:	<0,5 g
	245 Kj	GLUCIDES:	12 g	SEL:	0,03 g
MATIERES GRASSES:	<0,5 g	SUCRES:	7 g	FIBRES ALIMENTAIRES	3,1 g



CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à l'arrêté du 28 mai 1997 et au guide de bonnes pratiques, le produit répond aux normes de stabilité (NF V08 408) : étuvage 7 jours à 37°C + 7 jours à température ambiante = différence de pH < 0.5 unités pH par rapport au témoin, pas de dégagement gazeux, de goût ni d'odeur suspects. Aucune analyse microbiologique n'est effectuée compte tenu du pH acide du produit (inférieur à 4.5) et du traitement thermique (pasteurisation), assurant la stabilité microbiologique.

Attestation du suivi microbiologique des produits disponible sur demande.

INFORMATIONS LOGISTIQUES

NOMBRE DE EMBALLAGE PRIMAIRE / CARTON :	4
POIDS NET DU CARTON :	12 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	648 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (include) :	720 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x37,5x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (include):	120x80x180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1013400
Ancien code article	13400
Nomenclature douanière	20084090
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 450 2
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 450 9

GARANTIES QUALITE - INFORMATIONS CONSOMMATEUR

O.G.M.	Ce produit ne contient pas et n'est pas issu d'ingrédients produits à partir d'O.G.M., conformément à la réglementation européenne en vigueur (Règlement 1829/2003/CE et 1830/2003/CE).
Allergènes	Ce produit ne contient pas d'allergène, conformément à la législation européenne en vigueur. (Règlement 1169/2011/CE).
Matériaux d'emballages alimentaires	Tous les matériaux destinés à rentrer en contact avec les denrées répondent aux exigences décrites dans le règlement 1935/2004/CE, et 10/2011/UE quand applicable, et leur amendements. Le conditionnement utilisé pour ce produit ne contient pas de BPA.
Ionisation / Radiation / Nanomatériaux	Ce produit ne subit pas de traitement d'ionisation, conformément aux réglementations européenne (Directives 1999/2/CE et 1993/3/CE), Le produit n'a pas été traité par radiation et ne contient pas d'ingrédients ayant subi de radiation. Ce produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés. (2283/2015/UE)
Contaminants et Pesticide	Ce produit est conforme avec la législation européenne en vigueur (396/2005 et 915/2023) et ses modifications.

USAGE DU PRODUIT

Nos produits sont prêts à l'usage.
Ils peuvent être consommés tels quels ou retravaillés :
- à chaud
- à froid

Voir suggestion de recettes sur www.apifruit.com

FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN

Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58

Email : apifruit@apifruit.com