

# Poire Williams entière, pelée, 1kg

POIRE ENTIERE PELEE CUITE SOUS VIDE

**SACHET**

SACHET :	<b>ALUMINIUM</b>		
POIDS NET :	1 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 :	Entière	CALIBRE:	AB
NOMBRE MOYEN PAR SACHET*:	10 à 11	POIDS MOYEN :	70-110 g
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 morceaux de peau n'est cependant pas exclue. Poires entières non évidées ; Présence de pépins.*

*Le jus présent dans le sachet provient uniquement de la cuisson du fruit.*

*Le nombre, le poids des fruits ainsi que la quantité de jus sont susceptibles d'être variables d'une campagne à l'autre.*

*Tolerance : jusqu'à 1 fruit 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 :	6
POIDS NET DU CARTON :	6 Kg
NOMBRE DE CARTONS / COUCHE PALETTE :	6
NOMBRE DE COUCHES / PALETTE :	9
NOMBRE DE CARTONS / PALETTE :	54
POIDS NET / PALETTE :	324 Kg
POIDS BRUT / PALETTE (incluse) :	396 Kg
DIMENSION EMBALLAGE PRIMAIRE :	37,5x20x4 cm
DIMENSION CARTON :	38x38x17 cm
DIMENSION PALETTE (incluse):	120x80x180 cm

CODE ARTICLE INTERNE:	1013002
Ancien code article	13002
Nomenclature douanière	20084090
Gencod sachet (EAN 13)	3 760 118 78 470 0
Gencod colis (DUN 14)	1 3 760 118 78 470 7

## 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](http://www.apifruit.com)

Suggestion de présentation



FRUGAM SAS

1415 Boulevard chantilly, 82000 MONTAUBAN

Tel : 05.63.03.35.30 Fax : 05.63.66.43.58

Email : [apifruit@apifruit.com](mailto:apifruit@apifruit.com)