

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Définition du Produit	<p>Purée de Pommes et de Pruneaux BIO fabriquée artisanalement et localement.</p> <p><i>Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par CERTISUD FR-BIO-12.</i></p> <p>Elle est obtenue à partir des parties comestibles de la pomme et des pruneaux d'Agén IGP (après broyage et sans concentration notable).</p> <p>Ce produit est sans conservateur, sans additif et sans sucre ajouté.</p> <p>Il contient uniquement des sucres naturellement présents dans les fruits.</p>
Composition	Pommes* (70%), Pruneaux d'Agén IGP* (30%). *Issus de l'agriculture Biologique.
Origines géographiques des composants	Pommes (départ. 64 et/ou 47) et Pruneaux d'Agén (départ. 47) [France].
Application	Petits déjeuners, goûters, pâtisserie, ...
Dose d'emploi	Au choix de l'applicateur.
Conseil de mise en œuvre	Servir frais.
Condition de Stockage/Conservation	Température ambiante dans un endroit propre et sec. Après ouverture, stocker à +4°C maxi, à consommer dans les 24 heures.
Date de Durabilité Minimale (DDM)	18 mois – Date de fabrication (voir sur le côté du pot).

SPÉCIFICATION DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspect	Homogène, très légèrement granuleuse.
Couleur	Marron plus ou moins soutenu.
Odeur	Caractéristique de la pomme et du pruneau d'Agén IGP.
Saveur	Caractéristique de la pomme et du pruneau d'Agén IGP.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
Analyse	Minimum	Maximum	Méthode
Extrait Sec (°Brix à 20°C)	9	15	Réfractomètre
pH	3,4	4,1	pH-mètre

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DÉFINIT PAR LE RÈGLEMENT CE N°2073/2005 MODIFIÉ PAR LE RÈGLEMENT CE N°1441/2007.		
Analyse*	Maximum	Méthode
Aérobies mésophiles totales (ufc/g)	Abs.	ISO 4833 : 2013
Levures et Moisissures (ufc/g)	Abs.	ISO 21527- 2 : 2008
Entérobactéries (ufc/g)	Abs.	ISO 21528 - 2 : 2017
Listéria monocytogènes (ufc/g)	Abs.	ISO 1190 - 2 : 2017

*le produit est pasteurisé il n'y a pas de risques microbiologiques.



Confitures Artisanales Cuites au chaudron
 Conserve de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits
 En conventionnel ou en Bio

Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense
 Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605
 Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeurs Nutritionnelles Énergétiques pour 100g.		**%VNR
Energie	225kJ (53kcal)	2,68%
Graisses	<0,5g	0,71%
Dont acides gras saturés	<0,1g	0,50%
Glucides	11g	4,23%
Dont sucres	11g	12,22%
Protéines	<0,5g	1,00%
Sel	0,1g	1,67%
Fibres alimentaires	1,3g	5,20%

*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.

**%VNR : Valeurs Nutritionnelles de Références pour un adulte moyen (8400kJ/2000kcal).

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

>> ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS (Selon le règlement 2011/1169 et ces modifications)	PRÉSENCE	
	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.		X
Crustacés et produits à base de crustacés.		X
Œufs et produits à base d'œufs.		X
Poissons et produits à base de poissons.		X
Arachides et produits à base d'arachide.		X
Soja et produits à base de soja.		X
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).		X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits).		X
Céleri et produits à base de céleri.		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).		X
Lupin et produits à base de lupin.		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X



Confitures Artisanales Cuites au chaudron

Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits

En conventionnel ou en Bio

Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense
Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12



FICHE TECHNIQUE

Document actualisé sous CHS

DOSSIER :

CHS-021-22

Date de création : 01/01/2021

Date de révision : 21/03/2022

PURÉE DE POMMES & PRUNEAUX BIO

N° Page :

Page 3 sur 4

>> OGM

Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

>> IONISATION - IRRADIATION

Nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leur composition ne subissent aucun traitement d'ionisation et ni d'irradiation.

>> PESTICIDES RÉSIDUELS ET MÉTAUX LOURDS

Tous nos produits sont en conformité avec la législation européenne en vigueur concernant les pesticides résiduels et les métaux lourds. Tous nos fournisseurs sont soumis à un processus d'évaluation et de suivi incluant les aspects pesticides et métaux lourds.

>> ETO (OXYDE D'ÉTHYLÈNE)

Aucun de nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leur compositions ne subissent de traitement avec de l'oxyde d'éthylène (ETO).

>> EMBALLAGE

Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004, à la directive 2007/19 du règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications.

>> ORIGINE

Nos produits sont élaborés en France.

TRACABILITÉ DU PRODUIT FINI

L'attribution des numéros de lot est définie de la manière suivante :

Exemple - Lot : 22 210 1

22 : correspond à l'année de fabrication.

210 : correspond au jour de fabrication (jour julien).

1 : correspond au numéro de cuisson dans la journée.

Le numéro de lot renvoi à une fiche de fabrication intégrant : les ingrédients mis en œuvre avec leurs lots et DDM, le résultat de production et les événements éventuels liés à la production.

Dans le cas d'une recherche de lot, une recherche complète est réalisable en moins de deux heures, soit par informatique, soit manuelle (les fiches de productions étant stockées physiquement dans nos locaux).

Confitures Artisanales Cuites au chaudron

Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits

En conventionnel ou en Bio

Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense
Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12





FICHE TECHNIQUE

Document actualisé sous CHS

DOSSIER :

CHS-021-22

Date de création : 01/01/2021

Date de révision : 21/03/2022

PURÉE DE POMMES & PRUNEAUX BIO

N° Page :

Page 4 sur 4

PACKAGING

Emballage	Pot PPEVOH – Opercule ALU/PP
Masse brute (kg)	0,105
Masse nette (kg)	0,100
Marque Commerciale	LOCAL'POTE
Numéro d'Emballeur	EMB 64017

COLISAGE - PALETTISATION

> COLISAGE

Famille Client	Épicerie Fine / GMS		Hôtellerie	Restauration Collective
Nombre de pièces/colis	32	Box de 768 pièces (192 lots de 4 groupeurs)	24	100
Dimension LxIxh (mm)	290 x 145 x 190	-	270 x 200 x 100	370 x 290 x 187
Masse brute (kg)	3,495	-	2,620	10,715
Masse nette (kg)	3,200	-	2,400	10,00

> PALETTISATION

Nombre de colis /couche	17	-	14	8
Nombre de couche/palette	4	-	6	5
Nombre de colis/palette	68	-	84	40
Nombre de pièces/palette	2176	-	2016	4000
Dimension LxIxh (mm)	1200 x 800 x 905	40 x 60 x 1059	1200 x 800 x 745	1200 x 800 x 1080
Masse brute (kg)	262,66	89,42	245,08	453,60
Masse net (kg)	217,60	76,80	201,60	400,00

*Confitures Artisanales Cuites au chaudron**Conserve de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits**En conventionnel ou en Bio*

Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense
Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12