



① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

Toutes les matières entrant dans la préparation des Fruits du verger 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

- ◆ Ouverture des boîtes de fruits au sirop (cubes de pêches et de poires)
- ◆ Dépotage et égouttage des lanières de bigarreaux
- ◆ Vidage des fruits dans la trémie
- ◆ Chauffage du produit
- ◆ Egouttage des fruits
- ◆ Pasteurisation du sirop
- ◆ Dosage à chaud du mélange de fruits et du sirop dans des pots (thermoformés)
- ◆ Operculage / codage des opercules
- ◆ Retournement / auto-pasteurisation
- ◆ Refroidissement
- ◆ Suremballage (en cavaliers et colis filmés / ou en cartons) / codage
- ◆ Palettisation

INDICE REFRACTOMETRIQUE

Cible : 14 à 17°Brix

Tolérances : 13 à 18°Brix

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DU PRODUIT FINI

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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques des fruits utilisés, légèrement sucrés, avec un goût et une légère odeur de poire. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique des fruits utilisés.

Rédacteur : Sandrine JOUVE

Approbateur : Lucie FOUCAULT

DLUO

Durée de vie du produit : **2 ans**

MARQUAGE DE LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE ET DU CODE LOT :

- ♦ Sur l'opercule et le cavalier :

Ex : **04 / 2012** ⇒ DLUO (mois / année)
L093 13:28 ⇒ code lot (quantième jour fab.) + heure fab.

- ♦ Sur 1 face longueur du carton :

Ex : **DLUO 04 / 2012** ⇒ DLUO (mois / année)
N102 ⇒ code lot (quantième jour conditionnement)

② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

EMBALLAGE PRIMAIRE

POT : Plastique OPERCULE : Complexe plastique / ALU

INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

- **DENOMINATION LEGALE :** *MORCEAUX DE FRUITS AU SIROP LEGER*

- **INGREDIENTS :** Fruits (65%) dont pêches (20-35%), poires (20-35%), bigarreaux (colorés avec E127) (5-15%), eau, sucre et sirop de glucose-fructose, arôme naturel, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

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

- « **A consommer de préférence avant fin :** »

Contenance : 100 ml Poids net : 95 g Poids net égoutté : 60 g

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

La liste des ingrédients est établie selon les directives allergènes 2003/89/CE, 2006/142/CE et 2007/68/CE.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	POUR 100 g
Energie	70 kcal / 291 kJ
Protéines	0,5 g
Glucides assimilables	15,5 g
dont sucres	13,6 g
Lipides (dont acides gras saturés)	0,2 g (Traces)
Fibres	1,5 g
Sodium	0,0055 g

Source de fibres : 2,1 g / 100 kcal

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ces produits vous apportent des fibres pour le confort digestif.

**FICHE TECHNIQUE
FRUITS DU VERGER
POT 95 G**

PALETTISATION

Type conditionnement	Pots par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
Cartons	120	9	5	45