

COCKTAIL AU SIROP LÉGER 4/4 - 5/1 RHF



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit a été fabriqué pendant la campagne de pêches et poires qui se déroule du mois de juillet au mois de septembre.

MATIÈRES PREMIÈRES

Fruits

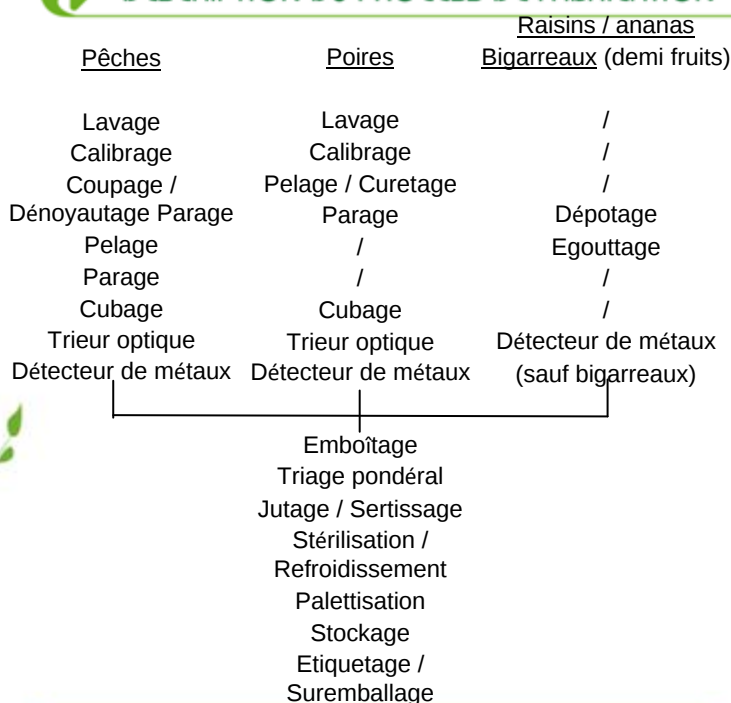
Le Cocktail de fruits au sirop léger est fabriqué à partir de fruits de qualité saine, loyale et marchande, et sans trace ni attaque de parasites ou de maladie, exempts de parties molles, moisies et de corps étrangers.

Les autres matières entrant dans la préparation du cocktail de fruits au sirop léger sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

Proportions des différents fruits :

Pêches : 25 à 50% Raisins : 2,5% minimum
Poires : 25 à 45% Bigarreaux : 2,5% minimum
Ananas : 6% minimum

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION



Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés 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. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque fruit, sirop de couleur claire.

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 H 13h15 01 07 17** => Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DDM
KL 894 => Code produit + code fabricant

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ÉTIQUETTE : papier 80 g/m²

PALETTISATION

Format	Boîtes par colis (barquette filmée)	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
5/1	3	11	5	55
4/4 (colis filmés)	12	6	12	72

COCKTAIL AU SIROP LÉGER 4/4 - 5/1 RHF

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 /2011

DÉNOMINATION

Cocktail de fruits au sirop léger

QUANTITÉS

Format	4/4	5/1
Contenance (ml)	850	4165
Poids net (g)	825	4200
Poids net égoutté (g)	500	2505
Nombre de portions	5	25

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Cubes de pêches, cubes de poires, segments d'ananas, raisins, bigarreaux dénoyautés colorés avec E127, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

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

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de fruits égouttés	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g de fruits égouttés	% AQR* par portion
Énergie	260 kJ / 62 kcal	3	260 kJ / 62 kcal	3
Matières grasses	0,3 g	0	0,3 g	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	13,4 g	5	13,4 g	5
- dont sucres	12,7 g	14	12,7 g	14
Fibres alimentaires	1,6 g		1,6 g	
Protéines	0,5 g	1	0,5 g	1
Sel	0,015 g	0	0,015 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) 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 (2,6 g / 100 kcal). Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres.

Sans conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

DIVERS

À consommer de préférence avant le :
voir date figurant sur l'un des fonds

EMB 30 341 D

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

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

Produit préparé en France, en Languedoc-Roussillon.