

Les caractéristiques générales du produit, ainsi que les caractères de qualité sont basés sur les normes de fabrication du CTCPA (décision 91).

① - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

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

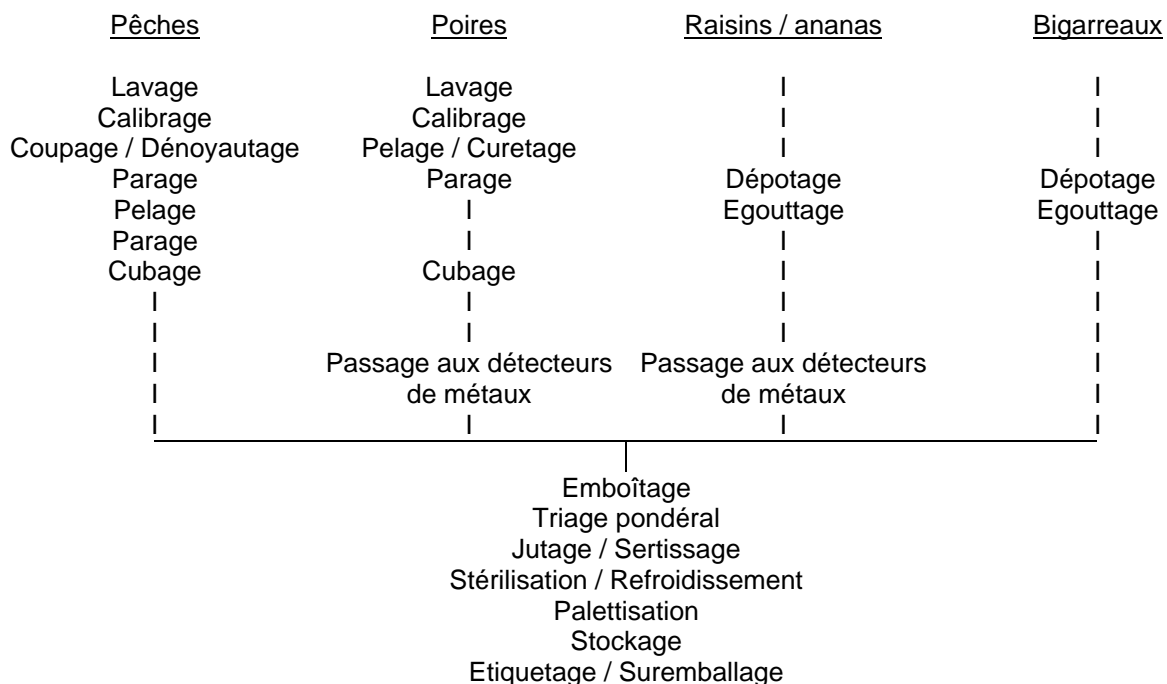
Fruits

Le Cocktail de fruits au sirop est fabriqué à partir de fruits sélectionnés, 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.

Autres matières premières

Les autres matières entrant dans la préparation du Cocktail de fruits au sirop 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



Rédacteur :
 Laurence BATTEAU

Approbateur :
 Céline CROS

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP 1/2 - 4/4 - 3/1	KS.02.F Date de mise à jour : 24/11/08
		Page 2/3

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 du mélange de fruits. Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de chaque fruit, sirop de couleur claire.

INDICE REFRACTOMETRIQUE

17 à 20°Brix

DLUO

Durée de vie du produit : **4 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE D'UTILISATION OPTIMALE SUR L'UN DES FONDS :

Ex : **L 220 A 13h15 01 07 12** ⇒ Lot + quantième + lettre de l'année + heure fab. + DLUO
 KS 894 ⇒ Code produit + code fabricant

② - CARACTERISTIQUES EMBALLAGE

EMBALLAGE PRIMAIRE

BOITE : fer blanc nu intérieur FOND : verni deux faces ETIQUETTE : Papier 80 g/ m²

INFORMATIONS POUR L'ETIQUETAGE

- **DENOMINATION LEGALE : COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP**
- **INGREDIENTS : Pêches en cubes, poires en cubes, segments d'ananas, raisins, bigarreaux dénoyautés colorés avec E127, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.**

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

*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.*

A consommer de préférence avant la date figurant sur l'un des fonds.

	FICHE TECHNIQUE COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP 1/2 - 4/4 - 3/1	KS.02.F Date de mise à jour : 24/11/08
		Page 3/3

Format	1/2	4/4	3/1
Capacité (ml)	425	850	2 650
Poids net (g)	425	850	2 650
Poids net égoutté (g)	250	500	1 560
Nombre de portions	3	6	18

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- VALEURS NUTRITIONNELLES

VALEURS NUTRITIONNELLES	POUR 100 g	POUR 150 g (1 portion)
Energie	68 kcal 288 kJ	102 kcal 432 kJ
Protéines	0,3 g	0,4 g
Glucides assimilables	15,8 g	23,7 g
dont sucres	14,3 g	21,5 g
Lipides (dont saturés)	0,1 g (traces)	0,1 g (traces)
Fibres	1,5 g	2,3 g
Sodium	0,023 g	0,034 g
Teneur en sel	0,059 g	0,088 g

Source de fibres (2,3 g / 100 kcal).

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte des fibres pour le confort digestif.

Par portion de 150 g : 102 kcal soit 5% des RNJ^(*)

^(*) Repères Nutritionnels Journaliers pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal.

- PROPORTIONS DES DIFFERENTS FRUITS

Pêches :	25 à 50%	Raisins :	2.5% minimum
Poires :	25 à 45%	Bigarreaux :	2.5% minimum
Ananas :	6% minimum		

PALETTISATION

Format	Boîtes par colis (barquette filmée)	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
1/2	12	12	12	144
4/4	6	12	12	144
3/1	3	11	9	99