



Purée de Pommes - Fraises BIO

▪ Définition du produit

Dessert de fruits à base de pommes et de fraises sans sucre ajouté issues de l'Agriculture Biologique

▪ Composition et Origines géographiques des composants

Pommes biologiques (70%)	Verger locaux 64/40/47
Fraises biologiques (30 %)	France – Gers (32)

1

Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers vergers et fournisseurs pour des raisons de maintien de la qualité des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.

▪ Sécurité Alimentaire

Allergènes Contient : Néant
Déclaration des allergènes selon le règlement 2011/1169 et ses modifications

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

Ionisation Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE

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

▪ Caractéristiques Organoleptiques

Aspect produit onctueux
Couleur produit de couleur rouge - marron
Odeur caractéristiques de la pomme et de la fraise
Goût caractéristiques de la pomme et de la fraise

▪ Date de Durabilité Minimale

18 mois – date de fabrication (voir étiquette)

SAS Saveurs Gourmandises et Bonheur

Desserts de fruits en conventionnel ou en Bio

ZI- 64 130 MAULEON LICHARRE
Sarl au capital de 50000 €.

Rcs Pau 843 361 213 – Siret 843 361 213 00013 - N° intracom FR 59 843 361 213
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : contact.localpote@gmail.com



Certifié FR-BIO-12



Purée de Pommes - Fraises BIO

▪ Condition de stockage :

Avant ouverture à conserver à température ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures.

▪ Caractéristiques Nutritionnelles

VALEURS NUTRITIONNELLES ENERGETIQUES pour 100 g

Energie	53 kcal / 225 kJ
Graisse	< 0.5 g
dont acides gras saturés	< 0.1 g
Glucides	11 g
dont sucres	11 g
Protéines	< 0.5 g
Sel	0.1 g
Fibres alimentaire	1.3 g

▪ Recommandation de déclaration et règles d'étiquetage du produit fini

L'attribution des numéros de lot est définie de la façon suivante : **20 205 1** (20 = année de fabrication, 205 = jour de fabrication, 1 = 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 remontée complète est réalisable en moins de deux heures, soit par informatique, soit manuelle (les fiches de productions étant stockées physiquement dans nos locaux).

▪ Conditionnement

Par carton de 32 pots, Box de 768 pots, pour la vente en magasin.

En carton de 100 pièces pour la restauration collective.

En carton de 45 pièces pour l'hôtellerie.

SAS Saveurs Gourmandises et Bonheur

Desserts de fruits en conventionnel ou en Bio

ZI- 64 130 MAULEON LICHARRE
Sarl au capital de 50000 €.

Rcs Pau 843 361 213 – Siret 843 361 213 00013 - N° intracom FR 59 843 361 213
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : contact.localpote@gmail.com



Certifié FR-BIO-12