



**St MAMET**  
DEPUIS 1953



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### PRINCIPALES MATIÈRES PREMIÈRES

#### Pamplemousses

Les Segments de Pamplemousse au sirop léger sont importés et fabriqués à partir de fruits frais, conformes aux exigences spécifiées dans nos cahiers des charges, et font l'objet de contrôles approfondis à leur réception.

### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Mise en chaîne des fruits
- Calibrage
- Pelage des écorces / segmentation
- Pelage de albédos
- Lavage des segments
- Calibrage des segments
- Tri des segments
- Emboîtage
- Triage pondéral
- Jutage
- Préchauffage
- Sertissage
- Pasteurisation / Refroidissement
- Palettisation
- Stockage
- Étiquetage / Suremballage

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 n° 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

Couleur, saveur et odeur franches et caractéristiques des pamplemousses au sirop léger.

Sirop de couleur claire.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

BOÎTE : fer blanc nu intérieur

FOND : verni deux faces

ÉTIQUETTE : papier 80 g/m<sup>2</sup>

### PALETTISATION

Format	Boîtes par colis	Colis par plan	Nombre de plans	Colis par palette
A10	6	5	8	40

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

### DÉNOMINATION

Segments de pamplemousse au sirop léger

### QUANTITÉS

<b>Format</b>	<b>A10</b>
<b>Contenance (ml)</b>	<b>3100</b>
<b>Poids net (g)</b>	<b>3000</b>
<b>Poids net égoutté (g)</b>	<b>1600</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>16</b>

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Segments de pamplemousse, eau, sucre, acidifiant : acide citrique\*, agent de fermeté : chlorure de calcium\*.

\* En fonction des origines, des additifs peuvent être ajoutés.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBIGATOIRE	FACULTATIF		
	Pour 100 g de fruits égouttés	% AQR* pour 100 g	Par portion** de 100 g de fruits égouttés	% AQR* par portion
<b>Énergie</b>	260 kJ / 61 kcal	3	260 kJ / 61 kcal	3
<b>Matières grasses</b>	0,1 g	0	0,1 g	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
<b>Glucides</b>	14,3 g	6	14,3 g	6
- dont sucres	14,3 g	16	14,3 g	16
<b>Fibres alimentaires</b>	0,4 g		0,4 g	
<b>Protéines</b>	0,6 g	1	0,6 g	1
<b>Sel</b>	0,018 g	0	0,018 g	0
<b>Vitamine C</b>	21 mg	26	21 mg	26

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 vitamine C. Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, ce produit vous apporte de la vitamine C.

Sans conservateurs ni colorants, conformément à la réglementation en vigueur.

### DIVERS

À consommer de préférence avant le :

voir date figurant sur l'un des fonds

**EMB : 30 189**

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 : voir étiquette.