

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET	Mise à jour / Updated : août 15 / August 15
Ref : 00115 / SPX5	
Garniture de pomme en morceaux 5.5 kg	
Apple filling in pieces 5.5 kg	
Marque / BRAND : BROVER	

Description du produit / Product description	
Dénomination / <i>Product name</i> :	Garniture de pomme en morceaux <i>Apple filling</i>
Ingrédients :	Pomme 90% (pomme 16/2, purée de pomme, concentré de jus de pomme), sucre, amidon modifié, acidifiant : E330, conservateur : E202, arôme naturel de pomme
<i>Ingredients</i> :	<i>Apple 90% (apple 16/2, apple puree, apple juice concentrate), sugar, modified starch, acidifier : E330, preservative : E202, natural apple flavouring</i>
Produit en / <i>Produced in</i> :	Belgique / <i>Belgium</i>
Numéro de lot / <i>batch number</i> :	Date de production inscrite sur le seau <i>Production date on jar</i>
Description	Produit de qualité supérieure préparé avec 90% de pomme de premier choix. Les fruits sont choisis sur base de leurs qualités, de leur goût et de leur origine. La préparation de fruits peut être utilisée en tant que fourrage de tarte, de décoration de pâtisserie, dans les crèmes et dans les mousses... Produit prêt à l'emploi, peut être chauffé et congelé, stable au four et à la congélation-décongélation. <i>Premium quality fruit preparation made with 90% fruit of the highest quality. The fruits used in LA POMME are selected on the base of their good quality and taste but also their origin. Whole fruit preparation can be use as pie-filling and decoration of pastries, ice-cream, mousses... Ready to use product, can be heat and frozen, bakestable and freeze/thaw-stable.</i>
Qualités organoleptiques / <i>Sensory characteristics</i> :	Aspect - Odeur - Goût : Typique de la pomme - Texture : légèrement épaissie <i>Appearance - Flavour – Taste : Typical of apple - Texture : lightly thickened</i>
Allergènes/ <i>Allergens</i> :	Absence d'allergènes selon les directives 2003/89, 2006/142 et 2007/68/CE <i>Without any allergen in accordance with EU regulation 2003/89,2066/142 and 2007/68</i>
Ionisation / <i>Ionization</i> :	Produit non ionisé / <i>Free from ionization</i>
OGM / <i>GMO</i> :	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. <i>Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003.</i>



Analyse chimique / Chemical features	
pH	3.2 ± 0.20
Indice réfractométrique / <i>Refractive index</i>	21 ± 2 °Brix

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological specifications	
Flore totale / <i>TVC</i> :	Max 10 000 /g
Levures / <i>Yeasts</i> :	Max 500 / g
Moisissures / <i>Moulds</i> :	Max 100/g
E.coli :	Max 10/g
Salmonella :	Absent /25g
Enterobacteria :	Max 10/g
Staphylococcus :	Max 10/g
Bacillus Cereus :	Max 10/g

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g	
Energie/ <i>Energy</i> :	385 Kj / 91 Kcal
Matières grasses / <i>Fat</i> :	0.4g dont acides gras saturés: 0.1g / 0.4g of which saturated fat : 0.1g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> :	21.6g dont sucres: 19.5g / 21.6g of which sugars : 19.5g
Protéines / <i>Proteins</i> :	0.3g
Sel / <i>Salt</i> :	< 0.1g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage	
Conditionnement / <i>Packaging</i> :	Seaux en plastique / <i>Plastic bucket</i>
Poids net / <i>Net weight</i> :	5.5 kg
Gencod / <i>EAN code</i> :	3191220004521
DDM / <i>Best Before</i> :	9 mois après la date de production / <i>9 months after production date</i>
N°Emballleur / <i>Packing number</i> :	13216 F
Conditions de conservation / <i>Storage conditions</i> :	Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. / <i>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated and consume quickly.</i>

Renseignements logistiques / Logistical information	
UVC par colis / <i>Consumers sales unit per package</i> :	1
Palettisation / <i>Palletization</i> :	90 seaux par palette : 5 couches x 18 90 buckets per palet : 5 layers x 18

