

|  |  |
|--|--|
| <b>FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET</b>                                    | <b>Mise à jour / Updated : septembre 15 /<br/>September 15</b> |
| <b>Ref : 00143/PP12</b>  |  |
| <b>MINI POIRES ENTIERES PELEES 1/2<br/>WHOLE PEELED MINI PEARS 1/2</b> |  |
| <b>Marque / BRAND : BROVER</b>   |  |

| <b>Description du produit / Product description</b>         |   |
|---|---|
| Dénomination / <i>Product name</i> :                        | Petites poires entières pelées au sirop léger<br><i>Whole peeled mini pears in light syrup</i>  |
| Ingrédients / <i>Ingredients</i> :                          | Mini poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique (E330),<br>antioxydant : acide ascorbique (E300)<br><br><i>Mini pears, water, sugar, acidifier: citric acid (E330),<br/>antioxydants : ascorbic acid (E300)</i>          |
| Origine/ <i>Origin</i> :                                    | Espagne<br><i>Spain</i>   |
| Calibre / <i>Caliber</i> :                                  | 7 à 9 fruits par boîtes<br>7-9 fruits per cans  |
| Variété / <i>Variety</i> :                                  | San Juan  |
| Numéro de lot / <i>batch number</i> :                       | Date de production inscrite sur le couvercle<br><br><i>See cover for production date</i>  |
| Qualités organoleptiques / <i>Sensory characteristics</i> : | Couleur : blanc-crème – Odeur et saveur : caractéristique<br>de la poire - Texture : ferme<br><br><i>color : creamy white- Flavour : typical - Texture : firm</i>   |
| Allergènes :  | Absence d'allergènes selon les directives 2003/89,<br>2006/142 et 2007/68/CE<br><br><i>Without any allergen in accordance with EU regulation<br/>2003/89,2066/142 and 2007/68</i>   |
| Ionisation :  | Produit non ionisé<br><br><i>Free from ionization</i>   |
| OGM   | Produits non soumis à l'obligation communautaire<br>d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements<br>1829/2003 et 1830/2003/CE.<br><br><i>Without GMO in accordance with EU regulation<br/>1829/2003 and 1830/2003.</i> |

| <b>Analyse chimique / Chemical features</b>          |            | <b>Contrôle de la stabilité / Stability control</b> |   |
|--|------------|---|---|
| pH   | 3.9 ±0.3   | Etat de la boîte/<br><i>Box</i>                     | Normal (sans rentrée de corps, sans<br>points de rouille, sans bombage)<br>Absence of swollen of cans |
| Indice réfractométrique /<br><i>Refractive index</i> | 14-17°Brix |   |   |



| <b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g</b> |   |
|--|---|
| Energie/ Energy :  | 258 Kj / 62 Kcal  |
| Matières grasses / Fat :   | 0.1 g dont acides gras saturés: < 0.1 g<br>0.1 g of which saturated fat : < 0.1 g |
| Glucides / Carbohydrates :   | 15.5 g dont sucres: 12.1 g<br>15.5 g of which sugars : 12.1 g                     |
| Protéines / Proteins :   | 0.3 g   |
| Sel / Salt :   | 0.012 g   |

| <b>Conditionnement et conservation / Packaging and storage</b> |  |
|--|--|
| Conditionnement / Packaging :                                  | Boîte métal BPA-NI 1/2<br>Metal box BPA FREE 1/2   |
| Poids net / Net weight :                                       | 425 g  |
| Poids net égoutté / Drained net weight                         | 210 g  |
| Capacité / Capacity :  | 425 mL   |
| Gencod / EAN code :  | 3191220006839  |
| DDM / Best Before :  | 3 ans après la date de production<br>3 years after production date   |
| N°Emballleur / Packing number :                                | 13216 F  |
| Conditions de conservation / Storage conditions :              | Avant ouverture, à conserver de préférence dans un endroit frais et sec. Après ouverture à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.<br>Before opening, store in cool and dry place. After opening, keep refrigerated and consume quickly. |

| <b>Renseignements logistiques / Logistical information</b> |   |
|--|---|
| UVC par colis / Consumers sales unit per package :         | 12  |
| Dimensions colis / Packaging size :                        | L : 30 cm x l : 22.5 cm x h : 11 cm<br>L: 30 cm x w: 22.5 cm x h: 11 cm             |
| Palettisation / Palletization :                            | 144 colis par palette : 12 couches x 12<br>144 packages per pallet : 12 layers x 12 |

