

COMPOTE DE POMME 4/4 LA GOLD 24 %

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

- **Dénomination** : compote de pommes pâtissière 24%.
- **Ingrédients** : Pommes, sucre . Matière sèche totale : 24%.
- **Origine** : Union Européenne - **N°Lot** : code embossage inscrit sur couvercle.
- **Qualités organoleptiques** : Couleur : homogène, blond doré à jaune brun clair . Goût : franc, absence de goût « cuit » Texture : fine et fluide en bouche, non collante.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

- **Résidu réfractomètre** : 24°Bx
- **Sans colorant, sans conservateur, sans épaississant**
- **pH** : entre 3.4 et 4.3 (pHmètre à 20°C)

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- produit stable : incubation à 37° pendant 7 jours.
- produit ne contenant aucune ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène-
- produit non ionisé – produit conforme à la réglementation en terme de contaminants.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| • Kcal : 102 | • Fibre : 1.7g |
| • Sodium : 1mg | • Protéine : 0.3 g |
| • Hydrate de carbone : 24 g | • Matière grasse : 0.5 g |
| • Sucre : 23.8g | |

CONDITIONNEMENT

- **Poids Net** : 850 g
- **Type** : Boîte métal 4/4
- **Code Ean 13 produit** : 3191220003425
- **Regroupement** : Colis de 12 boîtes- couches 6 x 12- 72 colis par Euro palette
- **Dimensions du colis** : L : 41cm- l : 30.5cm- H : 12cm
- **Durée de conservation** : 3 ans .Température ambiante et au sec.