



1 rue Armand Campenon
97412 Bras Panon - Réunion
Tel : 02 62 51 60 60
Fax : 02 62 58 79 61
e-mail : rbi@royalbourbon.com

FICHE TECHNIQUE

COMPOTE DE POMME SANS SUCRE AJOUTÉ

Royal Bourbon

Mise à jour : 02/05/2022

Page 1 sur 2

1- IDENTIFICATION DU PRODUIT

Désignation	Code article	Conditionnement
COMP. POMMES COL 90X120	60300123	Coupelle aluminium 90g

2- DESCRIPTION DU PRODUIT

Purée de pomme pasteurisée sans sucre ajouté.

3- COMPOSITION

Pomme (99,9%) antioxydant : acide ascorbique.

4- ALLERGÈNES

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances listées à l'annexe II du Règlement n°1169/2011 :

- Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales..... non
- Crustacés** et produits à base de crustacés..... non
- Œufs** et produits à base d'œufs..... non
- Poissons** et produits à base de poissons..... non
- Arachides** et produits à base d'arachides..... non
- Soja** et produits à base de soja..... non
- Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)..... non
- Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits..... non
- Céleri** et produits à base de céleri..... non
- Moutarde** et produits à base de moutarde..... non
- Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame..... non
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre** (exprimés en SO₂)..... non
- Lupin** et produits à base de lupin..... non
- Mollusques** et produits à base de mollusques..... non

5- OGM

Le produit ne contient pas d'OGM selon le Règlement CE n°1829/2003.

6- IONISATION

Le produit n'a pas fait l'objet d'une ionisation et ne met pas en œuvre d'ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE.

7- NANOMATÉRIAUX

Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis par le règlement 1169/2011.

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.

8- APPLICATIONS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Prêt à consommer.

A consommer frais de préférence.

9- CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect : purée

Couleur : beige jaunâtre

Odeur : caractéristique

10- CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Brix (°B) 13,5 ± 2

pH..... 4,0 ± 0,5

11- INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles (100g)

Énergie	kJ	226
	kcal	53
Matières grasses	g	<0,5
dont acides gras saturés	g	<0,1
Glucides	g	12
dont sucres	g	11
Fibres alimentaires	g	1,5
Protéines	g	1,5
Sel	g	<0,01

12- CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage : coupelle aluminium

Suremballage : carton (en lot de 120)

Poids net : environ 11,5kg

Conditions de conservation et de stockage : en emballage d'origine fermé. Conserver dans un endroit frais et sec.

Durabilité minimale : 12 mois (dans les conditions ci-dessus)

IMPORTANT : AVERTISSEMENT

Notre responsabilité contractuelle consiste à fournir une marchandise conforme aux spécifications ci-dessus ou, sur demande, à des spécifications complémentaires. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'utilisation erronée de notre produit. L'acheteur doit se conformer à la réglementation en vigueur dans le pays d'utilisation.