

FICHE TECHNIQUE / DATA SHEET /	Mise à jour / Updated / Actualización : janvier 26 /
FICHA TÉCNICA	January 26 / Enero 26
Ref : 00014/C24	
COMPOTE DE POMME 24% APPLE COMPOTE 24% COMPOTA DE MANZANA 24 %	
Marque / Brand / Marca : BROVER	

Description du produit / Product description / Descripción del producto	
Dénomination / Product name / Denominación :	Compote de pomme pâtissière 24% Apple compote 24% Compota de manzana para reposteria
Ingrédients / Ingredients / Ingredientes :	Pommes (UE), sucre. Matière sèches totale 24% Apple (EU), sugar. Total dry matter 24% Manzana (EU), azucar. Materia seca total: 24 %
Origine/ Origin / Origen :	France
Numéro de lot / batch number / Número de lote:	Date de production inscrite sur le couvercle Production date on lid Fecha de producción indicada en la tapa
Qualités organoleptiques Sensory characteristics Características organolépticas:	Aspect : caractéristique de la compote - Goût : caractéristique – couleur : homogène de jaune doré à jaune brun- Texture : fine et fluide Appearance : typical apple compote- color : homogeneous, golden yellow to brown yellow- Texture : fluid Aspecto: característico de la compota - Sabor: característico - Color: homogéneo, de amarillo dorado a amarillo marron - Textura: fina y fluida
Allergènes / Allergen / Alérgenos :	Absence d'allergènes selon le règlement INCO UE / 1169 / 2011 Without any allergen in accordance with EU regulation INCO UE / 1169 / 2011 Ausencia de alérgenos conforme al Reglamento (UE) nº 1169/2011 (INCO)
Ionisation / Ionización :	Produit non ionisé Free from ionization Producto no ionizado
OGM	Produits non soumis à l'obligation communautaire d'étiquetage au regard des OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003/CE. Without GMO in accordance with EU regulation 1829/2003 and 1830/2003. Producto no sujeto a la obligación comunitaria de etiquetado en relación con los OGM, de conformidad con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y nº 1830/2003.

Analyse chimique / Chemical features / Análisis químico		Contrôle de la stabilité / Stability control / Control de estabilidad	
pH	3 - 4.3	Etat de la boîte <i>Box</i> <i>Estado de la lata</i>	Normal (sans rentrée de corps, sans points de rouille, sans bombage) Absence of swollen of cans Normal (sin abolladuras, sin puntos de óxido, sin abombamiento)
Indice réfractométrique / <i>Refractive index / Índice refractométrico</i> (°Brix)	24°Brix	Test de stabilité / <i>Stability test / Ensayo de estabilidad</i>	Absence de variation de pH >0.5 après incubation 7 jours à 37°C <i>No variation of pH > 0.5 after 7 days at 37°C</i> <i>Ausencia de variación de pH > 0,5 tras incubación durante 7 días a 37 °C</i>

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutrition value per 100g / Valores nutricionales medios por 100 g	
Energie/ <i>Energy / Energía:</i>	447 kJ / 106 kcal
Matières grasses / <i>Fat / Grasas:</i>	0.5g dont acides gras saturés : 0.2g <i>0.5g of which saturated fat : 0.2g</i>
Glucides / <i>Carbohydrates / Hidratos de carbono :</i>	24 g dont sucres : 22g <i>24g of which sugars : 22 g</i>
Protéines / <i>Proteins / Proteínas:</i>	< 0.5 g
Sel / <i>Salt / Sal:</i>	< 0.01 g

Conditionnement et conservation / Packaging and storage / Envasado y conservación	
Conditionnement / <i>Packaging / Envasado:</i>	Boîte métal BPA-NI 4/4- ouverture facile <i>Metal box BPA FREE 4/4 – easy open</i> Lata metálica BPA-NI 4/4 – easy open
Poids net / <i>Net weight / Peso neto :</i>	850g
Capacité / <i>Capacity / Capacidad:</i>	850 mL
Gencod / <i>EAN code / Código EAN:</i>	3191220003425
DDM / <i>Best Before / Fecha de duración mínima (FDM) :</i>	3 ans après la date de production <i>3 ans after production date</i> 3 años a partir de la fecha de producción
N°Emballleur / <i>Packing number/ N.º de envasador :</i>	19121
Conditions de conservation / <i>Storage conditions / Condiciones de conservación :</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> Antes de la apertura, conservar preferentemente en un lugar fresco y seco. Después de la apertura, conservar en refrigeración y consumir rápidamente.

Renseignements logistiques / Logistical information / Información logística	
UVC par colis / Consumers sales unit per package / UVC por caja:	12
Dimensions colis / Packaging size / Dimensiones de la caja :	L : 41 cm x l : 30.8 cm x h : 12.1 cm L: 41 cm x w: 30.8 cm x h: 12.1 cm L: 41 cm x A: 30.8 cm x h 12.1 cm
Palettisation 80x120cm Palletization 80x120cm Paletización 80 × 120 cm	60 packs par palette : 6 colis par couche 60 packs per palet : 6 packages per layer 60 cajas por palé: 6 cajas por capa
Palettisation 100x120cm Palletization 100x120cm Paletización 100 × 120 cm	88 colis par palette : 8 colis par couche 88 packages per pallet : 8 packages per layer 88 cajas por palé: 8 cajas por capa