

FICHE TECHNIQUE

Dénomination : COMPOTE POMME BOITE 4/4 - CODE 2079

(3COPR058) NA

Diffusion:

Document: FT-V1

Non Contrôlée

Version:

Mise à Jour : 17/03/2025

Page : 1/3

Lieu de dernière transformation: FRANCE

	DESCRIPTION	DU PRODUIT	
Définition	Compote de pomme allégée en sucre		
Dénomination légale	Compote de pommes allégée en sucre* (*30% de sucres en moins qu'une compote classique)		
Certification GFSI	Certifié		
Gencod	GTIN UVC : 3174064010514		
	GTIN Colis: 13174064010511		
	GTIN Palette: 53174064010519		
DDM	36 mois à température ambiante, dans un endroit sec.		
DDM après ouverture	3 jours à température réfrigérée avec un film de protection.		
Liste des ingrédients	Pommes 96%, sucre, antioxydant: acide ascorbique		
Compositions et Origines	Compositions	Origine	%
	Pommes	France, Espagne, Italie, Pologne, Portugal, Belgique	96
	Sucre	France	4
	Antioxydant: acide ascorbique E300	Chine	<1

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUE			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		850	
Indice Réfractométrique (° Brix)	15	15,5	16,8
рН	3	3,7	4,3

CONTAMINANTS		
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés.	
	Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99) et toutes ses versions ulterieures	
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM Etiquetage conventionnel	
	Coformité aux réglements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), et directive	
	2001/18/CEE (12/03/01) et toutes ses versions ulterieures	
Pesticides	Conforme à la réglementation européenne en vigueur : Règlement (CE) N° 396/2005	
	concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les	
	denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et	
	modifications successives (et toutes ses versions ultérieures)	
Métaux lourds	Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs	
	maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement	
	(CE) no 1881/2006 et toutes ses versions ultérieures	

e-mail: sepal@sepal.fr - site: www.sepal.fr



FICHE TECHNIQUE

Dénomination : COMPOTE POMME BOITE 4/4 - CODE 2079

(3COPR058) NA

Document: FT-V1

Diffusion: Non Contrôlée

Version:

Mise à Jour: 17/03/2025

Page : 2/3

Lieu de dernière FRANCE

ALLERGENES

ALLENGLINES			
Absence			

CARACTERISTIOUES ORGANOLEPTIOUE

Couleur	Jaune		
Saveur	Caractéristique du fruit		
Odeur	Caracéristique du fruit		
Aspect	Homogène, sans morceaux		

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Stabilité Stable après incubation - Norme V08-408

CARACTERISTICHES NUTRITIONNELLES nour 100a

CARACTERISTIQUES NOTRITIONNELLES pour 1009			
Energie(Kj)	306		
Energie(Kcal)	72		
Matières grasses(g)	0,6		
Dont acides gras saturés(g)	0,2		
Glucides(g)	15,5		
Dont sucres(g)	13		
Fibres(g)	1,9		
Protéines(g)	<0.5		
Sel(g)	<0.01		

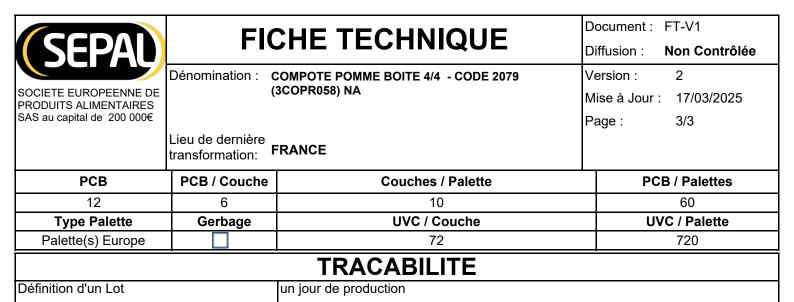
CONDITIONNEMENT

CONDITIONNEMENT							
		Poids (en Kg)			Dimensions (en mm)		
	Net	Net Egoutté	Brut	Longueur	Largeur	Hauteur	
UVC	0,850		0,970	99,000	99,000	118,000	
Colis	10,200	0,000	11,710	410,000	308,000	118,000	
Palette	612,000	0,000	727,810	1 200,000	800,000	1 330,000	

PALETISATION

ZI Sud Bonchamp - BP 73928 - 53031 LAVAL Cedex 9 Téléphone: +33 (0) 243 679 999 - Fax: +33 (0) 243 679 998

e-mail: sepal@sepal.fr - site: www.sepal.fr



T : année de production (T = 2014 - CTCPA) ; 123 : quantième de production

"T123"

jj/mm/aaaa

Mode d'identification d'un lot sur l'UVC

Mode d'identification de la DDM sur l'UVC

e-mail: sepal@sepal.fr - site: www.sepal.fr