

DEMI-POIRES WILLIAMS AU SIROP

Définition : ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, parés, nettoyés, privés de leurs parties qui, conformément à l'usage ne sont pas utilisées : peaux, pépins, queues, calices etc... Coupés en deux moitiés, logés et sertis en récipients hermétiques avec un sirop de sucre de première qualité.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

FORMAT	VOLUME (ml)	POIDS NET TOTAL (g)	POIDS NET ÉQUIVALENT (g)	DIMENSION D'UN COLIS L x l x h (mm)	COLISAGE				PALETISATION					
					Nbre d'UVIC pour COLIS	POIDS D'UN COLIS (kg)	Nbre d'UVIC pour PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	Nbre de COLIS par PALETTE	PAL. EUR. 80x120 (h. cm)	POIDS d'une PALETTE (kg)	DLUO (ans)	CODE BARRE	
5/1	4250	4250	2295	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	BIO 3443545151108
5/1	4250	4250	2295	470x315x249	6	28,8	180	30	6	5	165	864	4	CONVENTIONNEL 3443545151009
3/1	2650	2650	1430	470x315x160	6	18	300	50	10	5	175	900	4	3443543151001
4/4	850	850	455	315x211x241	12	12	864	72	6	12	158	864	4	3443544451001

Epoque de fabrication : environ 20 septembre à fin octobre.

Sirop : c'est un mélange d'eau de qualité alimentaire et de sucres de première qualité. Le sirop recouvre complètement les fruits.

- concentration : normale. C'est à dire accusant entre 17 et 20° réfractométrique à l'ouverture, au moins un mois après fabrication. (un écart de 1° est toléré sur la limite supérieure et inférieure).
- couleur : jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

Fruits : Il s'agit de demi-fruits pratiquement égaux, que l'on obtient en divisant le fruit suivant l'axe longitudinal.

- Calibre 65 / 70 : 35 demi-fruits + ou - 3 en 5/1 26 demi-fruits + ou - 2 en 3/1

- Calibre 60 / 65 : 45 demi-fruits + ou - 3 en 5/1 28 demi-fruits + ou - 2 en 3/1 9 à 10 demi-fruits en 4/4

- Couleur : ivoire
- Calibre régulier
- Tenue : tendre et souple.
- Saveur : franche et caractéristique de la variété «Williams»

Ingédients pour le conventionnel : poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique.

Ingédients pour le Bio : poires*, eau, sucre*, acidifiant : acide citrique.

*Ingédients d'origine biologique.

Pression interne : entre -50 et -150 mb.

pH : entre 3,8 et 4,1.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

POIRES ENTIERES AVEC LA QUEUE - AU SIROP - A LA VANILLE - AU CAMEL - AU VIN

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de fruits frais, mûrs et sains, pelés, parés et nettoyés. Les poires sont entières avec leur queue et évidées à l'intérieur. Les fruits ainsi préparés sont logés en récipients hermétiques avec un sirop décliné, au choix, selon 4 recettes différentes.

Variété : Williams.

Origine : Vallée du Rhône / Provence / Alpes.

Epoque de fabrication : Du 15/9 au 31/10.

Sirop : 4 recettes différentes sont déclinées :

- **sirop de sucre :** mélange d'eau alimentaire et de sucre de première qualité. • Concentration normale soit entre 17° et 20° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication (un écart de 1° étant toléré sur les limites inférieures et supérieures).
- Couleur jaune clair, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop à la vanille :** mélange d'eau alimentaire, de sucre de première qualité et de vanille naturelle (Tahiti, Inde, Madagascar).
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur dorée, ponctuée de grains noirs de vanille, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop au caramel :** mélange d'eau alimentaire, de caramel et de sucre de première qualité.

- Concentration : environ 28°/30° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication.
- Couleur brun tirant sur le roux, quelquefois légèrement sédimenteux.

- **sirop de vin :** mélange de vin AOC Côtes du Ventoux, de sucre de première qualité et de cannelle.
- Concentration : environ 27°/28° brix à l'ouverture au moins 1 mois après fabrication. • Couleur rouge foncé.

Fruits :

- Aspect : il s'agit de fruits entiers évidés à l'intérieur.
- Calibre : régulier 60/65 • Tenue : tendre et souple
- Couleur : ivoire pour les poires au sirop ; dorée pour les poires à la vanille ; brun roux pour les poires au caramel ; bordeaux pour les poires au vin.
- Nombre : Boite 5/1 = 20 fruits + ou - 2 ; Boite 3/1 : 13 fruits + ou - 2.

Saveur : franche et caractéristique de la poire Williams couplée, selon la recette, au parfum de la vanille, du

caramel ou du vin cuit à la cannelle.

Ingédients pour le conventionnel : Poires au sirop : poires, eau, sucre, acidifiant : acide citrique. •

Poires à la vanille : poires, eau, sucre, vanille naturelle (1 à 2%) (Tahiti, Inde, Madagascar), pectine de fruit, acidifiant : acide citrique. • **Poires au caramel :** poires, eau, caramel (14 à 15%), sucre, pectine de fruit, acidifiant : acide citrique, vanille naturelle avec grains (traces). • **Poires au vin :** poires, vin AOC Côtes du Ventoux (31 à 37%), sucre, pectine de fruits, cannelle (contient des sulfites).

Ingédients pour le Bio : Poires au sirop : poires*, eau, sucre*, acidifiant : acide citrique. •

*Ingédients d'origine biologique.

pH : Poires au sirop entre 3,8 et 4,1. Poire à la vanille, au caramel, au vin 3,5+ou-0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.

Allergènes : aucun, sauf pour les poires au vin : sulfites.

Valeurs nut./100g :

Poires au sirop Énergie KJ/Kcal : 350,6/82,6 Graisses : 0,29g Dont AGS : 0g Glucides : 20g Dont sucres : 16,2g Protéines : <0,3g Sel : 0,017g

Poires à la vanille Énergie KJ/Kcal : 487,9/114,8 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 28,7g Dont sucres : 27,3g Protéines : <0,63g Sel : 0,013g

Poires au caramel Énergie KJ/Kcal : 554,2/130,4 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 32,6g Dont sucres : 26,9g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Poires au vin Énergie KJ/Kcal : 506,4/119,2 Graisses : <0,1g Dont AGS : 0g Glucides : 29,8g Dont sucres : 27,7g Protéines : <0,63g Sel : 0,011g

Le format 5/1 existe aussi en BIO



Le format 5/1 existe aussi en BIO



Caractéristiques communes aux produits pasteurisés ci-dessus : Stabilité : Étanchéité correcte de l'emballage lors de l'étuvage • Stable après incubation de 7 jours à 37° et sans que l'on observe une différence de pH. supérieure à 0,5 unité par rapport au témoin • Absence de modification de texture, d'aspect et d'odeur du produit • Absence de variation de flore microbienne lors de l'étuvage.

Tous les produits ci-dessus sont garantis sans OGM, sans produit ionisé et sans nanomatériau.