



St MAMET
DEPUIS 1953



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation de la confiture d'abricot sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.



DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des fruits
- Mélange des ingrédients
- Cuisson
- Remplissage à chaud des barquettes thermoformées
- Codage opercules / operculage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation



EMBALLAGE

Emballage primaire : barquette (polypropylène) – opercule (complexe aluminisé)

Barquettes présentées individuellement (déjà découpées).



PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 60 °Brix minimum



CONTRÔLES DE STABILITÉ DU PRODUIT

Produit stable d'un point de vue microbiologique.
Absence de germes revivifiables.



DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques de l'abricot.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de l'abricot.



DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

- Sur l'opercule de la barquette : **30 g**
- Sur le fond de la barquette :

Ex : **07/22** => DDM (mois / année)

- Sur 1 face largeur du carton :

31353 CONFITURE D'ABRICOT

DDM 07 / 2022 => DDM (mois / année)

L004 13:28 'EAN 128' => L + quantième jour fab.

+ heure fab + **EAN 128**



PALETTISATION

Barquettes par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	15	10	150

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169 / 2011

DÉNOMINATION

Confiture d'abricot

QUANTITÉS

Poids net (g)	30
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 30 g	% AQR* par portion
Énergie	1025 kJ / 245 kcal	12	308 kJ / 74 kcal	4
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	59 g	23	18 g	7
- dont sucres	47 g	52	14 g	16
Fibres alimentaires	0,6 g		0,2 g	
Protéines	traces	1	traces	0
Sel	traces	0	traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

Sans colorants ni conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.



DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir le fond.

Avant ouverture : Se conserve dans un endroit frais et sec.

Produit préparé en France.

EMB 30341 D