

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation de la gelée de groseille 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

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques de la groseille.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de la groseille.

INFOS CONDITIONNEMENT

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.

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 : **05/23** => DDM (mois / année)

• Sur le carton :

GELEE DE GROSEILLE

DDM 05 / 2023 => DDM (mois / année)

L112 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

Gelée de groseille

QUANTITÉS

Par barquette	
Poids net (g)	30
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, jus de groseille à base de concentré, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

*Préparé avec 25g de fruits pour 100g.
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.*

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 30 g	% AQR* par portion
Énergie	1027 kJ / 242 kcal	12	308 kJ / 72 kcal	4
Matières grasses	0 g	0	Traces	0
- dont acides gras saturés	0 g	0	Traces	0
Glucides	60 g	23	18 g	7
- dont sucres	54 g	60	16 g	18
Fibres alimentaires	Traces		Traces	
Protéines	Traces	0	Traces	0
Sel	Traces	0	Traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances.

(* Apports Quotidiens de Référence : apports 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.

EMB 30 341 D

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

Après ouverture : Se conserve au réfrigérateur. À consommer dans les 24 h.

Produit préparé en France.