



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION DE L'ASSORTIMENT

- 24 barquettes de **confiture de fraise**
- 24 barquettes de **confiture de pêche**
- 24 barquettes de **confiture d'abricot**
- 24 barquettes de **gelée de groseille**
- 24 barquettes de **confiture de prune**

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation des confitures assorties 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

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.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT FINI

Saveur et odeur franches et caractéristiques de chaque variété.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque variété.

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 DURABILITÉ MINIMALE :

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

Ex : **09/23** => DDM (mois / année)

- Sur le carton :

Ex : **CONFITURES ASSORTIES**

DDM 09 / 2023 => DDM (mois / année)

L073 13:28 'EAN 128' => L + quantième jour de 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

Confitures assorties :

- Confiture de fraise
- Confiture de pêche
- Confiture d'abricot
- Gelée de groseille
- Confiture de prune

QUANTITÉS

Par barquette

Poids net (g)	30
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

Confiture de fraise : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, fraises, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Confiture de pêche : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, pêches, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

Confiture d'abricot : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, abricots, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

Confiture de prune : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, prunes, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

Préparées avec 35g de fruits pour 100g.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

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

Préparée avec 25g de fruits pour 100g.

Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

OBLIGATOIRE

Pour 100 g	Fraise	Pêche	Abricot	Groseille	Prune
Energie	1048 kJ / 247 kcal	1035 kJ / 244 kcal	1041 kJ / 245 kcal	1027 kJ / 242 kcal	1013 kJ / 238 kcal
Matières grasses	traces	traces	traces	0 g	traces
- dont acides gras saturés	traces	traces	traces	0 g	traces
Glucides	61 g	60 g	60 g	60 g	59 g
- dont sucres	55 g	54 g	54 g	54 g	54 g
Fibres alimentaires	0,5 g	traces	0,6 g	traces	0,5 g
Protéines	traces	traces	traces	traces	traces
Sel	traces	traces	traces	traces	traces

Ces informations sont soumises à tolérances.

NUTRI-SCORE



DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir le fond.

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.

EMB 30 341 D