



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



### MATIÈRES PREMIÈRES

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

\*30% de sucres en moins qu'une confiture classique



### DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des fruits
- Mélange des ingrédients
- Cuisson
- Remplissage à chaud des coupelles
- Operculage / Codage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation



### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 42 °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 du mélange pêche abricot.  
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.  
Couleur caractéristique du mélange pêche abricot.



### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

- Sous la languette de la coupelle :

Ex : **12 01 24** => DDM (jour/ mois / année)

- Sur le carton :

**DDM 01 / 2024** => DDM (mois / année)

**C012 13:28** => C + quantième jour conditionnement + heure

## INFOS CONDITIONNEMENT



### EMBALLAGE

Emballage primaire : coupelle (aluminium) – opercule (papier / aluminium)

Emballage secondaire : carton



### PALETTISATION

Coupelle par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	12	9	108

Les palettes ne sont pas gerbables.

## INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

### DÉNOMINATION

Confiture extra pêche / abricot allégée en sucres\*

\*30% de sucres en moins qu'une confiture classique

### QUANTITÉS

**Par coupelle :**

Poids net (g)

20

### LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Fruits (pêches 25%, abricots 25%), sucre, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.

Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g.

Teneur totale en sucres : 42 g pour 100 g

Les produits ne contiennent ni OGM, ni ingrédients ionisés.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	% AQR** pour 100 g	Par portion de 20 g	% AQR** par portion
Énergie	720 kJ / 170 kcal	8	144 kJ / 34 kcal	2
Matières grasses	Traces	0	Traces	0
- dont acides gras saturés	Traces	0	Traces	0
Glucides	41 g	16	8,2 g	3
- dont sucres	40 g	45	8,1 g	9
Fibres alimentaires	0,9 g		Traces	
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 le : voir sous la languette

EMB 30 341 D

Avant ouverture : se conserve dans un endroit frais et sec

Produit préparé en France