



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation de la confiture extra fraise framboise 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 fraise framboise.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique du mélange fraise framboise



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 fraise / framboise allégée en sucres*

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

QUANTITÉS

Par coupelle :

Poids net (g)

20

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : Fruits (fraises 33%, framboise 17%), 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	730 kJ / 173 kcal	9	146 kJ / 35 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	41 g	45	8,1 g	9
Fibres alimentaires	1,5 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