PRO712 - Préparation biologique à l'abricot

Ingrédients:
Abricot*, sucre de canne*, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique.
Pour 100 g de produit fini : préparée avec 63 g de fruits, teneur totale en sucres : 48 g.
*Ingrédients issus de l'agriculture biologique

Code emballeur : EMB 78015A

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de produit fini :

Energie (KJ/Kcal)	838 KJ - 197 kcal
Matières grasses (g)	0.1g
dont acides gras saturés(g)	0g
Glucides(g)	48g
dont sucres(g)	47g
Fibres *(facultatif)* (g)	1.3g
Protéines(g)	0.6g
Sel(g)	0g

Caractéristiques :

Chimique :	Brix : 48 %
	pH indicatif: 2.7 à 4.1
Physique :	Texture souple à épaissie.
	Goût et couleur caractéristiques de la recette.
Microbiologique :	Stable à température ambiante
	(Test stabilité selon NF V08-408)

Absence d'OGM, non ionisé.

Conservation :	Avant ouverture : à conserver à température ambiante.
	Après ouverture : à conserver (maximum 10 jours) au réfrigérateur.
	A consommer de préférence avant : voir date sous le pot.
	Date de durabilité minimale (DDM) :2 ans
	Lot = (DDM)= PROD AAAA MM JJ
Traçabilité :	BB/LT AAAA MM JJ lettre brin paletiseur HH:mm

Conditionnement:	Primaire (Poids en g)
Poids net 1	260
Poids net 2	900
Poids net 3	xx
Poids net 4	xx

Déclaration des allergènes, selon le Règlement CE 1169/2011					
Liste des composants suivants	Allergène volontairement mis en œuvre dans la recette		Sous la dénomination dans la	Possibilité de présence involontaire	
	Oui	Non		Oui	Non
Fruits à coque				x	
Lait				x	
Moutarde					
Œufs et dérivés					
Sulfites					
Soja et dérivés					
Arachide/dérivés d'arachide					
Crustacés et mollusques					
Poissons					
Céréales et dérivés avec gluten					
Céleri et dérivés					
Sésame					
Lupin					