

St MAMET
les Vergers



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation de la confiture extra d'abricot 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 coupelles
- Operculage / Codage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique 59 °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 l'abricot.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de l'abricot.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **3 ans**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE
LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

• Sous la languette de la coupelle :
Ex : **28 04 21** => DDM (jour/ mois / année)

• Sur 1 face largeur du carton :
CONFITURE D'ABRICOT
DDM 04 / 2021 => DDM (mois / année)
L126 13:28 'EAN 128' => L + quantième jour de fab.
+ heure fab. + **EAN 128**

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 d'abricot

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : sucre, abricots, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.

Préparé avec 45 g de fruits pour 100 g.
Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

QUANTITÉS

Poids net (g)	20
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 20 g	% AQR* par portion
Énergie	1095 kJ / 258 kcal	13	219 kJ / 52 kcal	3
Matières grasses	traces	0	traces	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	62 g	24	12 g	5
- dont sucres	61 g	68	12 g	14
Fibres alimentaires	1,3 g		traces	
Protéines	traces	2	traces	0
Sel	traces	0	traces	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) 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 fin : voir sous la languette.

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.