

<h1>JUSTE</h1> <p>le choix du fruit!</p>	FICHE TECHNIQUE NECTAR DE PECHE DE VIGNE <i>JUSTE</i> Code emballeur : 26347	QT_FT_047 Edition A du 21/11/2024 Page 1 sur 4

DESCRIPTION

Dénomination légale : Fruits frais réduits en purée auxquels sont ajoutés de l'eau et du sucre puis pasteurisés

Ingrédient(s) : Purée de pêche de vigne, eau, sucre, antioxydant : acide ascorbique, acidifiant : acide citrique.
Teneur en fruits 50% minimum

Origine du fruit : France



CONSERVATION & STOCKAGE

(La conservation relève de la responsabilité de l'utilisateur et doit se faire selon les bonnes pratiques d'hygiène)

Durée de vie : 3 ans

Température de stockage : Ambiant dans un endroit sec et aéré

Mode d'utilisation : Agitez avant utilisation et servir frais. Toutes utilisations alimentaires

Durée de conservation maximale : 3 jours maximum à 2/4°C après ouverture

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES
Flaveur, couleur et apparence caractéristiques du Fruit mentionné
Absence de goût et d'odeur étrangers
Présence possible de fibres et de marquants Naturellement présents dans le fruit

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	
Brix (°B, réfractomètre à 20°C) :	10 - 13
pH (pH-mètre à 20°C) :	≤ 3.9
Granulométrie :	0.5 mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES	
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie	45 kcal
Soit	190 kJ
Matières Grasses	0.5 g
<i>Dont acides gras saturés</i>	<0.1 g
Glucides	10.7 g
<i>Dont sucres</i>	10.5 g
Protéines	0.4 g
Sel	0.01g

	FICHE TECHNIQUE NECTAR DE PECHE DE VIGNE <i>JUSTE</i>	QT_FT_047
	Code emballeur : 26347	Edition A du 21/11/2024 Page 2 sur 4

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

(Selon R(CE) 2073/2005 et ses modifications, NF V08-401, NF V08-408)

Tests de stabilité réalisés pour chaque fabrication pendant 21 jours à 32°C en interne.

Tests de stabilité selon le plan d'échantillonnage établi avec le laboratoire externe agréé COFRAC pendant 7 jours à 37°C et 55°C

Germes	Critères (UFC/g)
Microorganismes à 30°C	< 1000
Levures et Moisissures 25°C	< 1000
Bactéries Lactiques 30°C	< 100
Entérobactéries 37°C	< 100
<i>Escherichia coli</i>	Absence
<i>Listeria monocytogenes</i> 37°C	Absence dans 25g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25g

GARANTIES

- OGM :** Produit sans OGM, règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 modifiés
- Ionisation :** Produit non ionisé, non soumis à la Directive (CE) n°1999/2 DU 22/02/1999
- Métaux lourds :** Conforme à la réglementation française et européenne en vigueur, règlement (CE) n° 1881/2006 modifié
- Allergènes :** Etiquetage conforme au règlement (UE) n°1169/2011
- Pesticides :** Conforme au règlement 396/2005
- Contaminants :** Conforme au Règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Additifs :** Conforme au règlement CE sur les additifs alimentaires 1333/2008
- Fabrication :** Transformé et conditionné en France dans notre site de fabrication ce qui permet de garantir aux consommateurs le respect des réglementations françaises et européennes (dont R(CE) 172/2002, 852/2004, 853/2004 et leurs modifications).
- Alimentarité emballages :** Conforme aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011 sur les matériaux qui rentrent en contact avec les denrées alimentaires
- Certification :** Halal et kasher

PACKAGING ET PALETTISATION

	25CL	1L																				
GENCOD UVC :	3335104235025	3335104035021																				
GENCOD COLIS :	3335107235022	3335107035028																				
UVC :	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent	Bouteille Bordelaise Bouchon MCA28 Argent																				
COLIS :	Carton	Carton																				
Nombre UVC par colis	12	6																				
Nombre colis par couche	21	19																				
Nombre couche par palette	8	6																				
Total UVC	2016	684																				
Total colis :	168	114																				
ETIQUETTE CARTONS	<p>24104</p> <p>JUSTE le choix du fruit!</p> <p>Date de production : 06/12/2024 A consommer de préférence avant fin (DDM): 12.2027 LOT : G341 CONDITIONNEMENT : 25CL*12</p> <p>NECTAR PECHE DE VIGNE 25CL</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec</p> <p>SN COMPTOIR RHODANIEN 30 AVENUE LES LOTS 26600 TAIN L'HERMITAGE</p> <p>3335107235022</p>	<p>24004</p> <p>JUSTE le choix du fruit!</p> <p>Date de production : 06/12/2024 A consommer de préférence avant fin (DDM): 12.2027 LOT : G341 CONDITIONNEMENT : 1L*6</p> <p>NECTAR PECHE DE VIGNE 1L</p> <p>A conserver dans un endroit frais et sec</p> <p>SN COMPTOIR RHODANIEN 30 AVENUE LES LOTS 26600 TAIN L'HERMITAGE</p> <p>3335107035028</p>																				
ETIQUETTE BOUTEILLES	<p>JUSTE le choix du fruit!</p> <p>NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE VINEYARD PEACH NECTAR</p> <p>25 cl 8.5 fl oz</p> <p>NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE Ingrédients : Purée de Pêche de Vigne (origine France), eau, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique. Teneur en fruits : 50% minimum.</p> <p>Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 ml</p> <table border="1"> <tr><td>Energie</td><td>190 kJ / 45 kcal</td></tr> <tr><td>Matières grasses dont acides gras saturés</td><td><0,5 g / <0,1 g</td></tr> <tr><td>Glucides dont sucres</td><td>10,7 g / 10,5 g</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td><0,01 g</td></tr> </table> <p>JUSTE pour les déguster encore! 25cl</p> <p>• Produit pasteurisé. • À consommer de préférence avant fin / Lot: voir sur la capsule. • Agiter avant d'ouvrir et servir frais pour un maximum de goût. • Se conserve 3 jours au réfrigérateur après ouverture.</p> <p>Juste le Choix du Fruit - 30 Avenue les Lots - 26600 Tain l'Hermitage - France.</p> <p>3 335104 235025</p>	Energie	190 kJ / 45 kcal	Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g	Glucides dont sucres	10,7 g / 10,5 g	Protéines	0,5 g	Sel	<0,01 g	<p>JUSTE le choix du fruit!</p> <p>NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE VINEYARD PEACH NECTAR</p> <p>1L 33.8 fl oz</p> <p>NECTAR DE PÊCHE DE VIGNE Ingrédients : Purée de Pêche de Vigne (origine France), eau, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique. Teneur en fruits : 50% minimum.</p> <p>Déclaration nutritionnelle moyenne pour 100 ml</p> <table border="1"> <tr><td>Energie</td><td>190 kJ / 45 kcal</td></tr> <tr><td>Matières grasses dont acides gras saturés</td><td><0,5 g / <0,1 g</td></tr> <tr><td>Glucides dont sucres</td><td>10,7 g / 10,5 g</td></tr> <tr><td>Protéines</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Sel</td><td><0,01 g</td></tr> </table> <p>JUSTE pour les déguster encore! 1L</p> <p>• Produit pasteurisé. • À consommer de préférence avant fin / Lot: voir sur la capsule. • Agiter avant d'ouvrir et servir frais pour un maximum de goût. • Se conserve 3 jours au réfrigérateur après ouverture.</p> <p>Juste le Choix du Fruit - 30 Avenue les Lots - 26600 Tain l'Hermitage - France.</p> <p>3 335104 035021</p>	Energie	190 kJ / 45 kcal	Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g	Glucides dont sucres	10,7 g / 10,5 g	Protéines	0,5 g	Sel	<0,01 g
Energie	190 kJ / 45 kcal																					
Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g																					
Glucides dont sucres	10,7 g / 10,5 g																					
Protéines	0,5 g																					
Sel	<0,01 g																					
Energie	190 kJ / 45 kcal																					
Matières grasses dont acides gras saturés	<0,5 g / <0,1 g																					
Glucides dont sucres	10,7 g / 10,5 g																					
Protéines	0,5 g																					
Sel	<0,01 g																					

JUSTE le choix du fruit!	FICHE TECHNIQUE NECTAR DE PECHE DE VIGNE <i>JUSTE</i> Code emballeur : 26347	QT_FT_047
		Edition A du 21/11/2024 Page 4 sur 4

Type	POIDS NET KG	POIDS BRUT KG	DIMENSIONS CM	POIDS UVC /PAV
Bouteille Bordelaise 25cl Bouchon MCA28 Argent	0,260	0,485	5.6*19.65	0.225
Bouteille Bordelaise 1L Bouchon MCA28 Argent	1,040	1,475	8.37*27.25	0.435
Cartons 12*25CL	3,12	5,82	232*176*211	0.127
Cartons 6*1L	6,24	8,85	258*173*285	0.150
Palettes 25CL	524.16	977.76	1169*741*1879	-
Palettes 1L	711.36	1008.9	1123*774*1860	-

Date de la modification : 21/11/2024

Version : A

Raison de la modification : Création

Rédigée par : Johana Malleval

Vérifiée par : Daniel Gaillard

Les informations contenues dans cette notice sont basées sur l'état de nos connaissances et données de bonne foi.

Nos services techniques restent à votre disposition pour toute information complémentaire. Tous changements de procédé ou dans les matières premières qui pourraient modifier la qualité seront notifiés en temps opportun.