



**St MAMET**  
les Vergers



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### COMPOSITION DE L'ASSORTIMENT

- 24 barquettes de **confiture de fraise**
- 24 barquettes de **confiture de pêche**
- 24 barquettes de **confiture d'abricot**
- 24 barquettes de **gelée de groseille**
- 24 barquettes de **confiture de prune**

### MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation des confitures assorties 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 barquettes thermoformées
- Codage opercules / Operculage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

Emballage primaire : barquette (polypropylène) – opercule (complexe aluminisé)

Barquettes présentées individuellement (déjà découpées).

### PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 60 °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 fraîches et caractéristiques de chaque variété.

Absence de saveur ou d'odeur étrangère.

Couleur caractéristique de chaque variété.

### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

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

- Sur l'opercule de la barquette : **30 g**
- Sur le fond de la barquette :

Ex : **09/21** => DDM (mois / année)

- Sur le carton :

Ex : **CONFITURES ASSORTIES**

**DDM 09 / 2021** => DDM (mois / année)

**L112 13:28 'EAN 128'** => L + quantième jour de fab  
+ heure fab. + EAN 128

### PALETTISATION

Barquettes par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
<b>120</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>150</b>

Les palettes ne sont pas gerbables.

### INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

#### DÉNOMINATION

Confitures assorties :

- Confiture de fraise
- Confiture de pêche
- Confiture d'abricot
- Gelée de groseille
- Confiture de prune

#### QUANTITÉS

**Par barquette**

<b>Poids net (g)</b>	<b>30</b>
<b>Nombre de portions</b>	<b>1</b>

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

**Confiture de fraise** : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, fraises, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

**Confiture de pêche** : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, pêches, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

**Confiture d'abricot** : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, abricots, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

**Confiture de prune** : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, prunes, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique.

*Préparées avec 35g de fruits pour 100g.  
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.*

**Gelée de groseille** : INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, jus de groseille à base de concentré, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

*Préparée avec 25g de fruits pour 100g.  
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.*

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

##### OBLIGATOIRE

Pour 100 g	Fraise	Pêche	Abricot	Groseille	Prune
<b>Energie</b>	1032 kJ / 247 kcal	1030 kJ / 246 kcal	1025 kJ / 245 kcal	1019 kJ / 243 kcal	1001 kJ / 239 kcal
<b>Matières grasses</b>	traces	traces	traces	0 g	traces
<b>- dont acides gras saturés</b>	traces	traces	traces	0 g	traces
<b>Glucides</b>	59 g	59 g	59 g	59 g	58 g
<b>- dont sucres</b>	48 g	48 g	47 g	48 g	47 g
<b>Fibres alimentaires</b>	0,7 g	0,7 g	0,6 g	traces	0,5 g
<b>Protéines</b>	traces	traces	traces	traces	traces
<b>Sel</b>	traces	traces	traces	0 g	traces

Ces informations sont soumises à tolérances.

#### DIVERS

À consommer de préférence avant fin : voir le fond.

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.

**EMB 30 341 D**