

**St MAMET**  
les Vergers



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### COMPOSITION DE L'ASSORTIMENT

- 48 couppelles de **confiture extra d'abricot**
- 24 couppelles de **confiture extra de fraise**
- 24 couppelles de **confiture extra de prune**
- 24 couppelles de **gelée extra de groseille**

### MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation des confitures 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 couppelles
- Operculage / Codage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Constitution des assortiments dans les cartons
- Palettisation

## INFOS CONDITIONNEMENT

### EMBALLAGE

Emballage primaire : coupelle (aluminium) – opercule (papier / aluminium)

Emballage secondaire : carton

### 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 franches et caractéristiques de chaque variété.  
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.  
Couleur caractéristique de chaque variété.  
Texture caractéristique de chaque variété.

### 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 :  
**22 02 22** => DDM (jour/ mois / année)

• Sur le carton :

**CONFITURES ASSORTIES**

**DDM 01 / 2022** => DDM (mois / année)

**C119 13:28** => C + quantième jour conditionnement) + heure

### 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

##### Confitures assorties :

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

#### QUANTITÉS

	Par coupelle	Par carton
Poids net (g)	20 g	2400 g (20 x 120 g)
Nombre de portions	1	120

#### LISTE DES INGRÉDIENTS

##### Parfum FRAISE

INGRÉDIENTS : sucre, fraises, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparé avec 45 g de fruits pour 100 g.  
Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

##### Parfum ABRICOT

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.

##### Parfum PRUNE

INGRÉDIENTS : sucre, prunes, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparé avec 45 g de fruits pour 100 g.  
Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

##### Parfum GROSEILLE

INGRÉDIENTS : sucre, eau, jus de groseille à base de concentré, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparé avec 35 g de fruits pour 100 g.  
Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

#### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	FRAISE pour 100 g	ABRICOT pour 100 g	PRUNE pour 100 g	GROSEILLE pour 100g
Énergie	1024 kJ / 241 kcal	1095 kJ / 258 kcal	1022 kJ / 241 kcal	1005 kJ / 237 kcal
Matières grasses	traces	traces	0 g	0 g
- dont acides gras saturés	traces	traces	0 g	0 g
Glucides	59 g	62 g	59 g	58 g
- dont sucres	58 g	61 g	58 g	58 g
Fibres alimentaires	0,7 g	1,3 g	1,0 g	traces
Protéines	traces	traces	0,4 g	traces
Sel	traces	traces	traces	0 g

Ces informations sont soumises à tolérances.

#### DIVERS

À consommer de préférence avant le : voir sous la languette.

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**