



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 : couppelle (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 couppelle :
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

Couppelle 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