



**PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE**

**Date Edition** 09/02/2022

**PREPARATION DE ABRICOTS**

**PRODUIT - DENOMINATION LEGALE**

**PREPARATION DE ABRICOTS**

**MARQUE**

**LUCIEN GEORGIN**

**GAMME**

**PREPARATIONS DE FRUITS**

**GRAMMAGE**

**30 g**

**GENCOD**

**3 330 720 262 004**

**LISTE INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE**

Ingredients : Abricots 65%, sucre de canne, gélifiant : pectines, jus de citron concentré.

**PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES**

Paramètre	Valeur
Brix	50 ± 3
pH	3,3 ± 0,5
poids net	30 g

**PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES**

Germes	Critères
Stabilité microbio. à 37°C	Différence de pH < 0,5 entre témoin et pot étuvé
Levures	<100 germes/g
Moisissures	<100 germes/g
Flore aérobic Mésophile	<1000 germes/g

**ÉNERGIE (pour 100g)**

En kJ	En kcal
833	196

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)**

Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
<0,5	47	0,6	0,03	1,4
Dont acides gras saturés	Dont sucres			
<0,1	47			

**CARACTERISTIQUES PRODUIT**

Ionisation	OGM	Allergènes
Absence	Absence	-

**CERTIFICATION**

-

**AGREMENT VETERINAIRE**

-

**DLUO et N° DE LOT**

DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC
18 mois	DLUO	Marquage jet d'encre sur le pot

**T° DE CONSERVATION**

Avant ouverture	Après ouverture
A conserver à température ambiante	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours.

**EMBALLAGE**

Coupelle 30gr PS/EVOH/PE (50g diam 50mm 28ml)

**ETIQUETAGE**

Etiquette

PLAQUE 40 COUPELLES 30g 250 x 200

**COLISAGE**

Nature du colis	UVC / colis
	40

**PALETTISATION**

Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette
15	15	9000