



PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE

Date Edition

09/02/2022

PREPARATION DE FRAISES

PRODUIT - DENOMINATION LEGALE

PREPARATION DE FRAISES

MARQUE

LUCIEN GEORGIN

GAMME

PREPARATIONS DE FRUITS

GRAMMAGE

30 g

GENCOD

3 330 720 262 011

Liste ingrédients pour étiquetage

Ingrédients : Fraises 65%, sucre, gélifiant : pectines, jus de citron concentré.

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES		PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	
Paramètre	Valeur	Germes	Critères
Brix	50 ± 3	Stabilité microbio. à 37°C	Différence de pH < 0,5 entre témoin et pot étuvé
pH	3,3 ± 0,5		
poids net	30 g	Levures	<100 germes/g
		Moissures	<100 germes/g
		Flore aérobie Mésophile	<1000 germes/g

ÉNERGIE (pour 100g)		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)				
En kJ	En kcal	Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
878	207	<0,5	50	0,5	0,05	1,3
		Dont acides gras saturés	Dont sucres			
		<0,1	50			

CARACTERISTIQUES PRODUIT		CERTIFICATION	AGREMENT VETERINAIRE
Ionisation	OGM	-	-
Absence	Absence		

DLUO et N° DE LOT			T° DE CONSERVATION	
DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC	Avant ouverture	Après ouverture
18 mois	DLUO	Marquage jet d'encre sur le pot	A conserver à température ambiante	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 10 jours.

EMBALLAGE	ETIQUETAGE
Coupelle 30gr PS/EVOH/PE (50g diam 50mm 28ml)	Etiquette
PLAQUE 40 COUPELLES 30g 250 x 200	

COLISAGE		PALETTISATION		
Nature du colis	UVC / colis	Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette
	40	15	15	9000