



PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE

Date Edition 09/02/2022

CONFIT D'OIGNONS

PRODUIT - DENOMINATION LEGALE

CONFIT D'OIGNONS

MARQUE

LUCIEN GEORGELIN

GAMME

CONDIMENTS

GRAMMAGE

810 g

GENCOD

3 330 720 519 542

LISTE INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE

Ingrédients : Oignons 65%, sucre, caramel (sucre, eau), vinaigre de vin rouge, vin blanc, vinaigre d'alcool, gélifiant : pectines, sel, poivre.

PARAMETRES PHYSICO-CHIMIQUES

Paramètre	Valeur
Brix	36 -1/+2
pH	3,8 ± 0,2
poids net	810 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
582	137

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)

Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
<0,5	34	0,9	0,46	1,3
Dont acides gras saturés	Dont sucres			
<0,1	30			

CARACTERISTIQUES PRODUIT

Ionisation	OGM	Allergènes
Absence	Absence	0

CERTIFICATION

-

AGREMENT VETERINAIRE

-

DLUO et N° DE LOT

DLUO	N° de lot	Situation sur l'UVC
18 mois	DLUO	Sur le pot

T° DE CONSERVATION

Avant ouverture	Après ouverture
A conserver à température ambiante	A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 14 jours.

EMBALLAGE

Coupelle n°6 PP/EVOH/PP (diam 116mm 600ml)

Couvercle diam 116mm

ETIQUETAGE

Etiquette de face

COLISAGE

Nature du colis	UVC / colis
	6

PALETTISATION

Colis / couche	Couches / palette	UVC / palette
9	11	594