



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COMPOSITION DE L'ASSORTIMENT

- 48 coupelles de **confiture fraise / framboise allégée en sucres**
- 48 coupelles de **confiture pêche / abricot allégée en sucres**
- 24 coupelles de **marmelade d'orange douce / orange amère allégée en sucres**

MATIÈRES PREMIÈRES

Toutes les matières premières entrant dans la préparation des confitures allégées en sucres* sont conformes aux normes spécifiques les concernant pour leurs caractéristiques physico-chimiques et microbiologiques, et ont fait l'objet de contrôles à leur réception.

*30% de sucres en moins qu'une confiture classique

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des fruits
- Mélange des ingrédients
- Cuisson
- Remplissage à chaud des coupelles
- Operculage / Codage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation
- Constitution des assortiments dans les cartons
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

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

Emballage secondaire : carton

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique : 44 °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 :

Ex : **12 07 21** => DDM (jour/ mois / année)

• Sur le carton :

DDM 07 / 2021 => DDM (mois / année)

C200 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

- Confiture fraise / framboise allégée en sucres*
- Confiture pêche / abricot allégée en sucres*
- Marmelade d'orange douce / orange amère allégée en sucres*

*30% de sucres en moins qu'une confiture classique

QUANTITÉS

Par coupelle :

Poids net (g)	20
Nombre de portions	1

LISTE DES INGRÉDIENTS

• Fraise / Framboise

INGRÉDIENTS : Fruits (fraises 33%, framboises 17%), sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.

Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g.

• Pêche / Abricot

INGRÉDIENTS : Fruits (abricots 25%, pêches 25%), sirop de glucose-fructose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Préparé avec 50 g de fruits pour 100 g.

• Orange douce / orange amère

INGRÉDIENTS : Sirop de glucose-fructose, oranges avec écorces coupées en lamelles (oranges douces 15%, oranges amères 15%), eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Préparé avec 30 g de fruits pour 100 g.

Les produits ne contiennent ni OGM, ni ingrédients ionisés.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

	OBLIGATOIRE			FACULTATIF		
	Pour 100 g			Par portion de 20 g		
	F / F	P / A	O / O	F / F	P / A	O / O
Énergie	610 kJ / 146 kcal	645 kJ / 154 kcal	648 kJ / 155 kcal	122 kJ / 29 kcal	129 kJ / 31 kcal	130 kJ / 31 kcal
Matières grasses	traces	traces	traces	traces	traces	traces
- dont acides gras saturés	traces	traces	traces	traces	traces	traces
Glucides	35 g	36 g	37 g	7,1 g	7,2 g	7,4 g
- dont sucres	29 g	29 g	30 g	5,7 g	5,9 g	6,0 g
Fibres alimentaires	1,6 g	1,0 g	0,5 g	0,3 g	0,2 g	0,1 g
Protéines	0,5 g	0,6 g	traces	traces	traces	traces
Sel	traces	traces	traces	traces	traces	traces

Ces informations sont soumises à tolérances.

Sans colorants ni conservateurs, conformément à la réglementation en vigueur.

DIVERS

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

EMB 30 341 D

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.