



PRODUIT - DENOMINATION COMMERCIALE

VERSION

16/04/2019

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 INGREDIENTS POUR ETIQUETAGE

Ingrédients : Fraises 65%, sucre, 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 aérobique Mésophile	<1000 germes/g

ÉNERGIE (pour 100g)

En kJ	En kcal
878	207

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (en g pour 100g)

Matières grasses	Glucides	Protéines	Sel	Fibres alimentaires
<0,5	50	0,5	0,05	1,3
Dont acides gras saturés <0,1	Dont sucres 50			

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 n°1 PS/EVOH/PE (50g diam 50mm 28ml)
 OPERCULE PREPA FRAISE 30G LG dim 52mm

ETIQUETAGE

Étiquette

PLAQUE 40 COUPELLES 30g 250 x 200

COLISAGE

Nature du colis	UVC / colis
Carton n°4 dim 255x204x59	40

PALETTISATION

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