

	Code produit : HS007	Document actualisé sous CHS	
	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>DOSSIER :</b>	CHS-011B-22
Date de création : 01/01/2021	<b>CONFITURE EXTRA DE FRAISES 50% BIO</b>	<b>N° Page :</b>	Page 1 sur 4
Date de révision : 10/03/2022			

## INFORMATIONS GÉNÉRALES

<b>Définition du Produit</b>	Confiture Extra de Fraises 50% BIO fabriquée artisanalement et localement. <i>Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par CERTISUD FR-BIO-12.</i> Elle est cuite à l'ancienne, par chauffe directe au chaudron de cuivre. Elle est obtenue à partir de fruits de première qualité achetés en saison et de sucre. Ce produit est sans colorant et sans conservateur.
<b>Composition</b>	Fraises* (50%), sucre cristal* (49%), pectine de fruits (citrus) (0,5%) [E440], acide citrique (0,5%) [E330]. * <i>Issus de l'agriculture Biologique.</i>
<b>Origines géographiques des composants**</b>	Fraises (France - Maroc) – Sucre Cristal (Portugal - Brésil - Inde) – Pectine de fruits (citrus) (France) – Acide Citrique (Chine). ** <i>Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.</i>
<b>Application</b>	Pâtisserie, petits déjeuners, goûters (ex : sur des crêpes), ...
<b>Dose d'emploi</b>	Au choix de l'applicateur.
<b>Conseil de mise en œuvre</b>	Utiliser frais pour décupler les arômes.
<b>Condition de Stockage/Conservation</b>	Température ambiante dans un endroit propre et sec. Après ouverture, stocker à +4°C maxi, à consommer dans les 15 jours.
<b>Date de Durabilité Minimale (DDM)</b>	36 mois – Date de fabrication (voir étiquette).

## SPÉCIFICATION DU PRODUIT

<b>CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES</b>	
Aspect	Homogène, produit onctueux.
Couleur	Rouge plus ou moins soutenu.
Odeur	Caractéristique de la fraise.
Saveur	Caractéristique de la fraise.

<b>CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES</b>			
Analyse	Minimum	Maximum	Méthode
Extrait Sec (°Brix à 20°C)	<b>60</b>	<b>65</b>	Réfractomètre
pH	<b>2,8</b>	<b>3,5</b>	pH-mètre
Densité (gr/cc)	<b>Cible : 1,2964</b>		Densimètre

<b>CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DÉFINIT PAR LE RÈGLEMENT CE N°2073/2005 MODIFIÉ PAR LE RÈGLEMENT CE N°1441/2007.</b>		
Analyse	Maximum	Méthode
Aérobies mésophiles totales (ufc/g)	<b>10 000</b>	ISO 4833 : 2013
Levures et Moisissures (ufc/g)	<b>100</b>	ISO 21527- 2 : 2008
Entérobactéries (ufc/g)	<b>10</b>	ISO 21528 - 2 : 2017
Listéria monocytogènes (ufc/g)	<b>Abs./25g</b>	ISO 1190 - 2 : 2017



*Confitures Artisanales Cuites au chaudron*  
*Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits*  
*En conventionnel ou en Bio*



Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense  
 Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605  
 Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12

### COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeurs Nutritionnelles Énergétiques pour 100g.		**%VNR
Energie	1023kJ (245kcal)	12,18%
Graisses	0,1g	0,14%
Dont acides gras saturés	0g	0,00%
Glucides	59g	22,69%
Dont sucres	59g	65,56%
Protéines	0,4g	0,80%
Sel	0g	0,00%
Fibres alimentaires	1,2g	4,80%

\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.

\*\*%VNR : Valeurs Nutritionnelles de Références pour un adulte moyen (8400kJ/2000kcal).

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

#### >> ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS (Selon le règlement 2011/1169 et ces modifications)	PRÉSENCE	
	OUI	NON
<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.		X
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés.		X
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs.		X
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons.		X
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide.		X
<b>Soja</b> et produits à base de soja.		X
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose).		X
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits).		X
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri.		X
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde.		X
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame.		X
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> ).		X
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin.		X
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques.		X

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	Document actualisé sous CHS	
		DOSSIER :	CHS-011B-22
Date de création : 01/01/2021	CONFITURE EXTRA DE FRAISES 50% BIO	N° Page :	Page 3 sur 4
Date de révision : 10/03/2022			

## >> OGM

Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.

## >> IONISATION - IRRADIATION

Nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leurs compositions ne subissent aucun traitement d'ionisation et ni d'irradiation.

## >> PESTICIDES RÉSIDUELS ET MÉTAUX LOURDS

Tous nos produits sont en conformité avec la législation européenne en vigueur concernant les pesticides résiduels et les métaux lourds. Tous nos fournisseurs sont soumis à un processus d'évaluation et de suivi incluant les aspects pesticides et métaux lourds.

## >> ETO (OXYDE D'ÉTHYLÈNE)

Aucun de nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leurs compositions ne subissent de traitement avec de l'oxyde d'éthylène (ETO).

## >> EMBALLAGE

Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004, à la directive 2007/19 du règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications.

## >> ORIGINE

Nos produits sont élaborés en France.

## TRACABILITÉ DU PRODUIT FINI

L'attribution des numéros de lot est définie de la manière suivante :

### Exemple - Lot : 22 206 1

**22** : correspond à l'année de fabrication.

**206** : correspond au jour de fabrication (jour julien).

**1** : correspond au numéro de cuisson dans la journée.

Le numéro de lot renvoi à une fiche de fabrication intégrant : les ingrédients mis en œuvre avec leurs lots et DDM, le résultat de production et les événements éventuels liés à la production.

Dans le cas d'une recherche de lot, une recherche complète est réalisable en moins de deux heures, soit par informatique, soit manuelle (les fiches de productions étant stockées physiquement dans nos locaux).



*Confitures Artisanales Cuites au chaudron*  
*Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits*  
*En conventionnel ou en Bio*



**Les Confitures de Haute Soule** – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense  
 Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605  
 Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : [commercial.confiture@gmail.com](mailto:commercial.confiture@gmail.com)



Certifié FR-BIO-12


Date de création : 01/01/2021
Date de révision : 10/03/2022

# FICHE TECHNIQUE

## CONFITURE EXTRA DE FRAISES 50% BIO

Document actualisé sous CHS	
DOSSIER :	CHS-011B-22
N° Page :	Page 4 sur 4

### PACKAGING

Emballage	Pot en verre - Capsule métallique
Masse brute (kg)	0,380
Quantité nette (kg)	0,250
Marque Commerciale	LES CONFITURES DE HAUTE SOULE
Numéro d'Emballer	EMB 64017

### COLISAGE - PALETTISATION

#### COLISAGE

Famille client	<b>Épicerie fine, restauration collective, hôtellerie, ...</b>
Nombre de pièces/colis	6
Dimension LxIxh (mm)	204 x 138 x 85
Masse brute (kg)	2,36
Masse nette (kg)	1,50

#### > PALETTISATION

Nombre de colis/couche	20
Nombre de couche/palette	10
Nombre de colis/palette	200
Nombre de pièces/palette	1200
Dimension LxIxh (mm)	1200 x 800 x 995
Masse brute (kg)	497,00
Masse net (kg)	300,00



*Confitures Artisanales Cuites au chaudron*  
*Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits*  
*En conventionnel ou en Bio*



**Les Confitures de Haute Soule** – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense  
 Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605  
 Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : [commercial.confiture@gmail.com](mailto:commercial.confiture@gmail.com)



Certifié FR-BIO-12