



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MATIÈRES PREMIÈRES

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

DESCRIPTION DU PROCESS DE FABRICATION

- Préparation des fruits
- Mélange des ingrédients
- Cuisson
- Remplissage à chaud des barquettes thermoformées
- Codage opercules / operculage
- Retournement / auto-pasteurisation
- Refroidissement
- Mise en cartons / Codage cartons
- Palettisation

INFOS CONDITIONNEMENT

EMBALLAGE

Emballage primaire : barquette (polypropylène) – opercule (complexe aluminisé)

Barquettes présentées individuellement (déjà découpées).

PHYSICO-CHIMIE

Indice réfractométrique 60 °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 la fraise.
Absence de saveur ou d'odeur étrangère.
Couleur caractéristique de la fraise.

DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)

Durée de vie du produit : **18 mois**

MARQUAGE EN CLAIR AU JET D'ENCRE DU CODE LOT ET DE LA DATE DE DURABILITE MINIMALE :

- Sur l'opercule de la barquette : **30 g**

- Sur le fond de la barquette :

Ex : **04/17** => DLUO (mois / année)

- Sur 1 face largeur du carton :

Ex : **CONFITURE DE FRAISE**

DLUO 01 / 2017 => DLUO (mois / année)

L126 13:28 => code lot (L + quantième jour fabrication) + heure fab.

GENCOD

PALETTISATION

Barquettes par carton	Cartons par plan	Nombre de plans	Cartons par palette
120	15	10	150

Les palettes ne sont pas gerbables.

INFOS ÉTIQUETAGE selon le règlement 1169/2011

DÉNOMINATION

Confiture de fraise

LISTE DES INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS : sirop de glucose-fructose, fraises, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Préparé avec 35 g de fruits pour 100 g.

Teneur totale en sucres : 60 g pour 100 g.

Le produit ne contient ni OGM, ni ingrédients ionisés.

QUANTITÉS

Poids net (g)	30
Nombre de portions	1

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

D'après la table CIQUAL 2008

FACULTATIF

	Pour 100 g	% AQR* pour 100 g	Par portion de 30 g	% AQR* par portion
Énergie	1050 kJ / 247 kcal	13	315 kJ / 74 kcal	4
Matières grasses	0,4 g	1	0,1 g	0
- dont acides gras saturés	traces	0	traces	0
Glucides	60 g	23	18 g	7
- dont sucres	60 g	67	18 g	20
Fibres alimentaires	1,1 g		0,3 g	
Protéines	0,4 g	1	0,1 g	0
Sel	0,042 g	1	0,013 g	0

Ces informations sont soumises à tolérances (cf position ANIA-FCD).

(*) Apports Quotidiens de Référence : apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).

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

DIVERS

À consommer de préférence avant fin :
voir le fond

EMB 30 189

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, en Languedoc-Roussillon.