

**CONFITURE DE MYRTILLE BIO ALLEGEE
EN SUCRES**

ARTICLE

Réf. Produit :	CTMYRBIO350
Spécifique :	N

1. DEFINITION DU PRODUIT

Confiture de myrtille bio allégée en sucres cuite au chaudron, élaborée avec 65g de fruits pour 100g de produit fini.

Teneur en sucres : 42 g pour 100g de produit fini. 30% de sucres en moins qu'une confiture traditionnelle

Sélection des fruits pour leurs qualités organoleptiques



2. COMPOSITION

myrtille bio* (65%), sucre de canne*, gélifiant : pectine de fruits

Matières premières issues de l'Agriculture UE et non UE.

*produit issu de l'agriculture biologique

3. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur :	Caractéristique du fruit
Odeur :	Caractéristique du fruit
Goût :	Caractéristique du fruit
Texture :	Tartinable

4. CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES

Informations nutritionnelles pour 100g de produit fini (calculées) :

Energie :	167 Kcal	697 kJ
Matières grasses :	0 g/100g	
dont acides gras saturés :	0 g/100g	
Glucides :	42 g/100g	
dont sucres :	42 g/100g	
Fibres	2,1 g/100g	
Protéines :	0,4 g/100g	
Sel :	0,02 g/100g	

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Degré Brix :	42	
pH :	< 4	
Aw :	0,8 - 0,9	Valeur indicative

6. ASPECTS REGLEMENTAIRES

Produit conforme à la réglementation Européenne en vigueur

		Présence ou absence dans le produit	En cas d'absence, possibilité de contamination croisée	
			Sur la chaîne de fabrication	Dans l'usine
Allergènes	Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten (blé, froment, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides)	Non	Non	Oui
	Crustacés et produits à base de crustacés	Non	Non	Non
	Oufs et produits à base d'œufs	Non	Oui	Oui
	Poissons et produits à base de poissons	Non	Non	Oui
	Arachides et produits à base d'arachides	Non	Non	Non
	Soja et produits à base de soja	Non	Oui	Oui
	Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	Non	Oui	Oui
	Fruits à coque et produits dérivés (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix de Brésil, pistache, noix de macadamia, noix de Queensland, ...)	Non	Oui	Oui
	Céleri et produits à base de céleri	Non	Non	Non
	Moutarde et produits à base de moutarde	Non	Oui	Oui
	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non	Non	Non
	Lupin et produits à base de lupin	Non	Non	Non
	Mollusques et produits à base de mollusques	Non	Non	Non
	Sulfites et dioxyde de soufre en concentrations de plus de 10 mg/L (exprimé en SO ₂)	Non	Non	Non
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant - Conforme à la Directive 1999/2/CE			
OGM	Le produit n'est pas issu et ne contient pas d'ingrédient ou organisme génétiquement modifiés - Conformés aux Règlements CE1829/2003 et 1830/2003			
Pesticides Métaux lourds	Le produit est conforme à la Réglementation Européenne			

Usine certifiée ISO 9001 et FSSC 22000.



7. CONSERVATION

	DLUO	Conseils de conservation
en pot en verre :	Date de fabrication + 4 ans	Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer sous 21 jours.
en boîte métallique :	Date de fabrication + 4 ans	Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et à consommer sous 14 jours.

A consommer avant la fin de la date d'utilisation optimale.

8. FABRICATION

Cuisson au chaudron, concentrant le produit par évaporation.

Pots en verre :	Auto-pasteurisation par empotage à température dirigée, capsulage sous injection de vapeur et refroidissement immédiat.
Seaux, Poches et boîtes :	Auto-pasteurisation par empotage à chaud et refroidissement immédiat.

9. CONDITIONNEMENT

Palettisation sur palette bois Europe

Pot en verre de 324ML	Poids net (kg) :	0,35	Diamètre :	85 mm	Hauteur :	93 mm	Volume :	324ML
Surconditionnement :	Pack de 6 avec barquette alvéolée sous film plastique			Palette :	21 par rang sur 8 rangs maximum			
Boîte 5/1 (4,25L)	Poids net (kg) :	5	Diamètre :	530 x 370	Hauteur :	330 mm	Volume :	4,25L
Surconditionnement :	Carton de 6 boîtes			Palette :	5 cartons par rang sur 4 rangs maximum			

Nous nous assurons que tous les emballages en contact direct avec les produits que nous fabriquons sont en conformité avec la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (Règlements 1935/2004 et 10/2011).