

CONFITURE DE FRAMBOISE BIO ALLEGEE EN SUCRES

ARTICLE	
Réf. Produit :	CTFRBBIO350
Spécifique :	N

1. DEFINITION DU PRODUIT

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



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

Sélection des fruits pour leurs qualités organoleptiques

2. COMPOSITION

framboise * (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 :	166 Kcal	696 kJ
Matières grasses :	0 g/100g	
dont acides gras saturés :	0 g/100g	
Glucides :	42 g/100g	
dont sucres :	42 g/100g	
Fibres	4,8 g/100g	
Protéines :	0,8 g/100g	
Sel :	0,05 g/100g	

5. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

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

6. ASPECTS REGLEMENTAIRES

Produit conforme à la réglementation Européenne en vigueur

6. ASPECTS REGLEMENTAIRES		Présence ou absence dans le produit	En cas d'absence, possibilité de contamination croisée	
			Sur la chaîne de fabrication	Dans l'usine
Produit conforme à la réglementation Européenne en vigueur				
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
	Œufs 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 - Conformes aux Règlements CE1829/2003 et 1830/2003			
Pesticides	Le produit est conforme à la Réglementation Européenne			
Métaux lourds				

Usine certifiée ISO 9001 et FSC 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).