

FICHE PRODUIT

Identification :

Item code/Code article : 104303
Brand/Marque: Vallée de l'Ourthe
Flavour/Goût : Oranges
Net Weight/Poids net 370 g.
Code Intrastat: 2007911000
EAN article/Code EAN article: 5410986043031
EAN package/Code EAN colis : 5410986143038

Conditionnement :

Units/carton - Nbre d'UVC/colis : 6
Layers/pallet - Nbre de couches/palette: 10
Cartons/layer - Nbre de colis/couche : 21

Dimensions poids & weight

	Width Height			Poids /weight	
	Long.	Larg.	Haut.	Net	Brut
Unit/Pièce :	8,5 cm	8,5 cm	9,8 cm	370 g	570 g
Colis :	25 cm	16,5 cm	10 cm	2,22 kg	3,53 kg

Ingredients : Oranges 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid

Ingredients : Oranges 50 %, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique

Best before : # of days min at delivery : 250 days
Max: 729 days

Consommer avant : min. à la livraison : 250 jours
Max: 729 jours

Storage temperature: Ambient

Temperature conservation : Ambient

Product features :

Description : jam ; Main ingredients : fruits
Substances related to a special diet? Yes, diabetic
Irradiated ingredients : No
Ingredients from GMO : No
Presence of allergens : No

Caractéristiques produit :

Description: confiture ; Ingrédients principaux: fruits
Substances liée à un régime particulier ? Oui, Diabète
Ingrédients ionisés : Non
Ingrédients issus de OMG : Non
Présence d'allergène : non

Microbiological quality:

Qualités microbiologiques :

Microbiological standards Normes microbiologiques (CFU/g) - (UFC/g)	Cible fin DLC	Normes légalés (UFG/g)
Aerobic mesophilic Germes aérobies mésophiles	30	< 500
Total Coliform/Coliformes totaux		
Staphilo, Aureus	ABS	ABS
Anaerobic sulfite-reducing Anaérobies Sulfito-réducteurs		
Listeria monocytogenes	ABS	ABS
Salmonella	ABS	ABS
Other : Yeast Mould Autre : Levures moisissures	<100	<500
Other : Clostridium perfringes Autre : Clostridium perfring	<10	<10
Other/Autre : Escherichia coli	<10	<10

Chemical composition :

Composition chimique :

Elements Eléments	Cible
Water - Eau (%)	40
Fats - Graisses (%)	< 1
Total Protein/Protéines totales (%)	< 1
Sugars/Sucres (%)	60
Starch/Amidon (%)	
Sodium (%)	0,01
Calcium (%)	0,009
Chloride (%)	
Chlorures (%)	
Phosphates (%)	
Calories (Kcal)/100 g.	250

Physicochemical parameters :

Paramètres Physico-Chimiques :

Elements - Eléments	Target - Cible
PH	2,8-3,4
Color/Couleur	Orange
Texture	Jam/confiture
Taste/Goût	Oranges
Smell/Odeur	Oranges