

FICHE PRODUIT

Identification :		Conditionnement :					
Item code/Code article :	104415	Units/carton - Nbre d'UVC/colis :	6				
Brand/Marque:	Vallée de l'Ourthe	Layers/pallet - Nbre de couches/palette:	10				
Flavour/Goût :	Apricots/Abricots	Cartons/layer - Nbre de colis/couche :	21				
Net Weight/Poids net	370 g.	Dimensions poids & weight					
Code Intrastat:	2007993990	Width Height		Poids /weight			
EAN article/Code EAN article:	5410986044151	Long.	Larg.	Haut.	Net Brut		
EAN package/Code EAN colis :	5410986144158	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 : Apricots 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
Ingredients : Abricots 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 :	Caractéristiques produit :
Description : jam ; Main ingredients : fruits	Description: confiture ; Ingrédients principaux: fruits
Substances related to a special diet? Yes, diabetic	Substances liée à un régime particulier ? Oui, Diabète
Irradiated ingredients : No	Ingrédients ionisés : Non
Ingredients from GMO : No	Ingrédients issus de OMG : Non
Presence of allergens : No	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 Germs 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 perfringens	<10	<10
Other/Autre : Escherichia coli	<10	<10

Chemical composition :	
Composition chimique :	
Elements Éléments	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	Yellow-orange/Jaune-orange
Texture	Jam/Confiture
Taste/Goût	Apricots/Abricots

