

FICHE PRODUIT

Identification :		Conditionnement :	
Item code/Code article :	104417	Units/carton - Nbre d'UVC/colis :	6
Brand/Marque:	Vallée de l'Ourthe	Layers/pallet - Nbre de couches/palette:	10
Flavour/Goût :	Strawberries/Fraises	Cartons/layer - Nbre de colis/couche :	21
Net Weight/Poids net	370 g.	Dimensions poids & weight	
Code Intrastat:	2007993300	Width Height	
EAN article/Code EAN article:	5410986044175	Long. Larg. Haut.	Poids /weight
EAN package/Code EAN colis :	5410986144172	Unit/Pièce : 8,5 cm 8,5 cm 9,8 cm	Net Brut
		Colis : 25 cm 16,5 cm 10 cm	370 g 570 g
			2,22 kg 3,53 kg

Ingredients : Strawberries 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
Ingredients : Fraises 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:			Chemical composition :	
Qualités microbiologiques :			Composition chimique :	
Microbiological standards	Cible	Normes	Elements	Cible
Normes microbiologiques	fin	légales	Eléments	
(CFU/g) - (UFC/g)	DLC	(UFG/g)		
Aerobic mesophilic	30	< 500	Water - Eau (%)	40
Germes aérobies mésophiles			Fats - Graisses (%)	< 1
Total Coliform/Coliformes totaux			Total Protein/Protéines totales (%)	< 1
Staphilo, Aureus	ABS	ABS	Sugars/Sucres (%)	60
Anaerobic sulfite-reducing			Starch/Amidon (%)	
Anaérobies Sulfito-réducteurs			Sodium (%)	0,01
Listeria monocytogenes	ABS	ABS	Calcium (%)	0,009
Salmonella	ABS	ABS	Chloride (%)	
Other : Yeast Mould	<100	<500	Chlorures (%)	
Autre : Levures moisissures			Phosphates (%)	
Other : Clostridium perfringes	<10	<10	Calories (Kcal)/100 g.	250
Autre : Clostridium perfring				
Other/Autre : Escherichia coli	<10	<10		

Physicochemical parameters :	
Paramètres Physico-Chimiques :	
Elements - Eléments	Target - Cible
PH	2,8-3,4
Color/Couleur	Red/Rouge
Texture	Jam/Confiture
Taste/Goût	Strawberry/Fraise
Smell/Odeur	Strawberry/Fraise