

FICHE PRODUIT

Identification :		Conditionnement :	
Item code/Code article : 104421	Brand/Marque: Vallée de l'Ourthe	Units/carton - Nbre d'UVC/colis : 6	Layers/pallet - Nbre de couches/palette: 10
Flavour/Goût : 4-fruits	Net Weight/Poids net 370 g.	Cartons/layer - Nbre de colis/couche : 21	
Code Intrastat: 2007993990	EAN article/Code EAN article: 5410986044212	Dimensions poids & weight	
EAN package/Code EAN colis : 5410986144219			
		Width	Height
		Long.	Larg.
		Haut.	
			Poids /weight
			Net
			Brut
		Unit/Pièce : 8,5 cm	8,5 cm
		9,8 cm	370 g
		Colis : 25 cm	16,5 cm
		10 cm	2,22 kg
			3,53 kg

Ingredients : Red fruit 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
Ingredients : Fruits rouges 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	Cible	Normes
Normes microbiologiques	fin	légalés
(CFU/g) - (UFC/g)	DLC	(UFG/g)
Aerobic mesophilic	30	< 500
Germes aérobies mésophiles		
Total Coliform/Coliformes totaux		
Staphilo, Aureus	ABS	ABS
Anaerobic sulfite-reducing		
Anaérobies Sulfito-réducteurs		
Listeria monocytogenes	ABS	ABS
Salmonella	ABS	ABS
Other : Yeast Mould	<100	<500
Autre : Levures moisissures		
Other : Clostridium perfringes	<10	<10
Autre : Clostridium perfring		
Other/Autre : Escherichia coli	<10	<10

Chemical composition :	
Composition chimique :	
Elements	Cible
Eléments	
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	Red/rouge
Texture	Jam/Confiture
Taste/Goût	Red fruit/Fruit rouge
Smell/Odeur	Red fruit/Fruit rouge