

FICHE PRODUIT

Identification : Item code/Code article : 104313 Brand/Marque: Vallée de l'Ourthe Flavour/Goût : Rhub.Strawberry/Rhub. Fraises Net Weight/Poids net 370 g. Code Intrastat: 2007993910 EAN article/Code EAN article: 5410986043130 EAN package/Code EAN colis : 5410986143137	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 <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2"></th> <th colspan="3">Width Height</th> <th colspan="2">Poids /weight</th> </tr> <tr> <th>Long.</th> <th>Larg.</th> <th>Haut.</th> <th>Net</th> <th>Brut</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Unit/Pièce :</td> <td>8,5 cm</td> <td>8,5 cm</td> <td>9,8 cm</td> <td>370 g</td> <td>570 g</td> </tr> <tr> <td>Colis :</td> <td>25 cm</td> <td>16,5 cm</td> <td>10 cm</td> <td>2,22 kg</td> <td>3,53 kg</td> </tr> </tbody> </table>		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
	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 : Fruit 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
Ingredients : Fruit 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 légales (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 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	Red/rouge
Texture	Jam/confiture
Taste/Goût	Rhubarb-strawberry/Rhubarbe-fraise
Smell/Odeur	Rhubarb-strawberry/Rhubarbe-fraise