

FICHE PRODUIT

Identification :		Conditionnement :																								
Item code/Code article :	104432	Units/carton - Nbre d'UVC/colis :	6																							
Brand/Marque:	Vallée de l'Ourthe	Layers/pallet - Nbre de couches/palette:	10																							
Flavour/Goût :	Quinces/Coings	Cartons/layer - Nbre de colis/couche :	21																							
Net Weight/Poids net	370 g.	Dimensions poids & weight																								
Code Intrastat:	2007993910	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Width</th> <th>Height</th> <th colspan="2">Poids /weight</th> </tr> <tr> <th></th> <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																					
EAN article/Code EAN article:	5410986044328																									
EAN package/Code EAN colis :	5410986144325																									

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

Ingredients : Coings 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	Yellow-orange/Jaune-orange
Texture	Jam/Confiture
Taste/Goût	Quinces/Coings
Smell/Odeur	Quinces/Coings