

## FICHE PRODUIT

<b>Identification :</b>		<b>Conditionnement :</b>	
Item code/Code article :	104541	Units/carton - Nbre d'UVC/colis :	6
Brand/Marque:	Vallée de l'Ourthe	Layers/pallet - Nbre de couches/palette:	10
Flavour/Goût :	Black cherry/Cer. noires	Cartons/layer - Nbre de colis/couche :	21
Net Weight/Poids net	370 g.	<b>Dimensions poids &amp; weight</b>	
Code Intrastat:	2007993100	<b>Width Height</b>	
EAN article/Code EAN article:	5410986045417	<b>Long. Larg. Haut.</b>	<b>Poids /weight</b>
EAN package/Code EAN colis :	5410986145414	Unit/Pièce : 8,5 cm 8,5 cm 9,8 cm	<b>Net Brut</b>
		Colis : 25 cm 16,5 cm 10 cm	370 g 570 g
			2,22 kg 3,53 kg

<b>Ingredients :</b> Black cherries 50 %, sugar, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
<b>Ingredients :</b> Cerises noires 50 %, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique

<b>Best before :</b> # of days min at delivery : 250 days Max: 729 days	<b>Consommer avant :</b> min. à la livraison : 250 jours Max: 729 jours
<b>Storage temperature::</b> Ambient	<b>Temperature conservation :</b> Ambient

<b>Product features :</b>	<b>Caractéristiques produit :</b>
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

<b>Microbiological quality:</b>		
<b>Qualités microbiologiques :</b>		
<b>Microbiological standards</b> Normes microbiologiques (CFU/g) - (UFC/g)	<b>Cible</b> fin DLC	<b>Normes</b> légales (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

<b>Chemical composition :</b>	
<b>Composition chimique :</b>	
<b>Elements</b> Eléments	<b>Cible</b>
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

<b>Physicochemical parameters :</b>	
<b>Paramètres Physico-Chimiques :</b>	
<b>Elements - Eléments</b>	<b>Target - Cible</b>
PH	2,8-3,4
Color/Couleur	Purple/mauve foncé
Texture	Jam/Confiture
Taste/Goût	Black cherries/Cerises noires
Smell/Odeur	Black cherries/Cerises noires