

FICHE PRODUIT

Identification :		Conditionnement :	
Item code/Code article :	194017	Units/carton - Nbre d'UVC/colis :	12
Brand/Marque:	L'Ardennaise	Layers/pallet - Nbre de couches/palette:	12
Flavour/Goût :	Strawberries/Fraises	Cartons/layer - Nbre de colis/couche :	16
Net Weight/Poids net	250 g. 0% sucre ajouté	Dimensions poids & weight	
Code Intrastat:	2007999890		
EAN article/Code EAN article:	5410986940170		
EAN package/Code EAN colis :	5410986830174		
		Width	Height
		Long.	Larg.
		Haut.	
			Poids /weight
			Net
			Brut
		Unit/Pièce : 6 cm	6 cm
			11,3 cm
			250 g
			407 g
		Colis :	25 cm
			19,5 cm
			11,5 cm
			3.000 g
			5.444 g

Ingredients : Strawberries 50 %, concentrated apple juice, gelling agent, pectin, acidifier: citric acid
Ingredients : Fraises 50 %, jus de pommes concentré, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique

Best before : # of days min at delivery : 250 days
 Max: 729 days
Storage temperature: Ambient
Consommer avant : min. à la livraison : 250 jours
 Max: 729 jours
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	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 (%)	59
Fats - Graisses (%)	0
Glucides/Carbohydrates/100 g.	35
Sugars/Sucres /100 g.	41 g
Protein/Protéine/100 g.	0
Sodium (%)	0,01
Calcium (%)	0,009
Chloride (%)	
Chlorures (%)	
Phosphates (%)	
Calories (Kcal)/100 g.	140

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