



## FICHE TECHNIQUE

Date de dernière  
modification : 22/01/2025

Réf : PYMYRTILLE-A+

# Préparation de Fruits Biologique Myrtille sauvage|arôme

Certifié par FR-BIO-10

## Caractéristiques et nature du produit

**Liste des ingrédients et origines :** Sucre de betterave bio 52% (FR), Myrtilles Sauvages (*Vaccinium myrtillus*) bio 48% (UE), agar-agar bio (UE), Arôme naturel de Myrtille bio (FR).

Ce produit est pasteurisé pour lui assurer une stabilité et une bonne conservation.

Ce produit ne contient aucun acidifiant, conservateur, texturant, sucre inverti... Il ne contient que du fruit, du sucre et éventuellement du gélifiant biologique (voir liste des ingrédients).

## Conditionnement et logistique

|                              |                                     |                       |
|------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
|                              | Unité                               | Colis                 |
| <b>Poids/conditionnement</b> | Poids net : 5 kg                    | 2 poches de 5 kg      |
| <b>EAN</b>                   | 3501610001007                       | 3501610003728         |
| <b>Emballage</b>             | Poche souple EVOH 3,5L - recyclable | Colis carton 40x30x20 |

## Conservation et précaution d'emploi.

**Durée de vie :** 720 jours après la date de production indiquée sur l'étiquette produit.

**Conditions de stockage :** La conservation optimale du produit se fait à température ambiante, en milieu sec et à l'abris de la lumière.

**Conditions de conservation après ouverture :** à conserver au frais et à consommer dans les 60 jours. Avant usage, nettoyez le goulot à l'aide d'une lingette désinfectante.

## Propriété physico-chimiques

|                |           |                     |                      |
|----------------|-----------|---------------------|----------------------|
|                | <b>pH</b> | <b>Viscosité</b>    | <b>Taux de sucre</b> |
| Valeur moyenne | 3 à 4     | Entre 4 et 9 cm/min | 55-60°B              |

## Propriété microbio

Un échantillon de ce produit a été analysé dans un laboratoire indépendant. Il est libéré lorsque ses critères microbiologiques (levures/moisissures) respectent les limites suivantes : m=100 et M=1000.

## Etiquetage spécifique

Ce Produit :

- est élaboré à partir d'ingrédients non issus d'organismes génétiquement modifiés. De ce fait il n'est pas soumis à l'étiquetage suivant les règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003 ;
- n'a subi aucun traitement d'ionisation ou radiation au cours de leur production ainsi qu'au cours de la production des matières premières que nous utilisons. Il n'est donc pas soumis à étiquetage suivant la directive 79/112/CEE ;
- n'est pas issu de nano technologies et ne contient pas de nanoparticules au sens du règlement 1169/2011/UE ;
- ne contient aucun allergène et ne sont sujet à aucune contamination croisée allergène sur le site de production et de conditionnement ; A ce titre, aucun étiquetage particulier faisant mention de la présence d'allergènes n'est obligatoire au sens du règlement UE 1169/2011 en vigueur ;
- n'engage aucune matière pouvant contenir des traces d'oxyde d'éthylène provenant des cultures, du traitement des matière ou de leur transport ;
- ne contient aucun produit d'origine animale.

## Déclaration allergène

|                                                                                                   |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Céréales contenant du gluten, et produits assimilés                                               | Non |
| Coquillages, crustacés et produits assimilés                                                      | Non |
| Mollusques et produits assimilés                                                                  | Non |
| Œufs et produits assimilés                                                                        | Non |
| Arachides et produits assimilés                                                                   | Non |
| Poissons et produits assimilés                                                                    | Non |
| Lupin et produits assimilés                                                                       | Non |
| Soja et produits assimilés                                                                        | Non |
| Lait et produits assimilés (compris lactose)                                                      | Non |
| Fruits à coque et produits assimilés                                                              | Non |
| Céleri et produits assimilés                                                                      | Non |
| Moutarde et produits assimilés                                                                    | Non |
| Graines de sésame et produits assimilés                                                           | Non |
| Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2 | Non |

## Valeurs nutritionnelles

**Valeurs nutritionnelles pour 100g** : Energie 972 KJ soit 224 Kcal; Matières grasses 0,16 g; dont Acides Gras saturés 0 g; Glucides 55 g; dont sucres 53 g; Protéines 0,4 g; Sel 5,5 mg; Fibres 1,2 g

Ces valeurs sont obtenues par calcul à partir de données de références.

## Coordonnées du transformateur

Cette préparation est fabriquée par :

**LE MAS DE L'ARMANDINE**  
 2 rue des Chauds Basses - 43100 Cohade  
 Tel : 04 71 74 72 56  
[www.lemasdelarmandine.bio](http://www.lemasdelarmandine.bio)