



FICHE TECHNIQUE

Date de dernière
modification : 1/22/2024
2:04:41 PM

Réf : VRMUREMYRTILLE

Confiture Biologique en Vrac Mûre et Myrtille sauvages

Certifié par FR-BIO-10

Caractéristiques et nature du produit

Liste des ingrédients et origines : Myrtille Sauvage (*Vaccinium myrtillus*) bio 17%, Mûre Sauvage (*Rubus fruticosus*) bio 33%, sucre bio de canne blond 50%, agar-agar bio. Origine des ingrédients: Myrtille (UE), Mûre Sauvage (UE), sucre de canne (Amérique du Sud), agar-agar (Espagne).

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
Poids/conditionnement	Poids net : 5 kg	1 poche de 5 kg
EAN	3501610000253	3501610000253
Emballage	Poche souple EVOH 3,5L - recyclable	Colis carton 25.5x20x12

Conservation et précaution d'emploi.

Durée de vie : 730 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 : En magasin: à distribuer dans les 60 jours. DVS: 20 jours au frigo

Propriété physico-chimiques

	pH	Viscosité	Taux de sucre
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 966 KJ soit 218 Kcal; Matières grasses 0,37 g; dont Acides Gras saturés 0 g; Glucides 53 g; dont sucres 51 g; Protéines 0,8 g; Sel 8,8 mg; Fibres 3,4 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