



Code Article : 12854

Date de mise à jour : 20/09/13

Mirabelles dénoyautées au sirop léger

DONNEES TECHNIQUES

DEFINITION DU PRODUIT

Mirabelles entières dénoyautées, de calibre assez régulier et fermes recouverts par un liquide de couverture limpide. Ce produit répond aux exigences de la décision n° 91 du CTCPA.

De 110 à 170 fruits +/-10% par boîte.

ORIGINE DE FABRICATION DU PRODUIT : UE - EMB 75 117 Y

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût sucré, couleur jaune vert à jaune paille.

CARACTERISTIQUES PONDERALES

POIDS BRUT :	1850 g
POIDS NET :	1620 g
POIDS NET EGOUTTE :	935 g

CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES

CONTENANCE :	1700 ml
DIMENSIONS :	Ø 100 X 232 mm

LISTE D'INGREDIENTS

Mirabelles, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, acidifiant E330, antioxydant E300

OGM ET ALLERGENES

Produit non soumis à l'obligation d'étiquetage en application des règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Absence d'allergènes selon la directive 2003/89 CE.

Absence d'ionisation selon le décret 2001-1097 du 16 novembre 2001.

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (VALEURS INDICATIVES POUR 100 g)

Valeurs énergétiques	252 kJ / 60 kcal
Matières grasses	0,1 g
<i>Dont AG saturés</i>	<i>0 g</i>
Glucides	13,6 g
<i>Dont sucres</i>	<i>13,6 g</i>
Fibres alimentaires	0,8 g
Protéines	0,4 g
Sel	0 g

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix à 20°C:	de 14 à 17°B (exclu)
pH :	<= 4,2

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Produit stérile, conforme à la norme AFNOR NF V08-401 ou V08-408.

DLUO : 4 ans à température ambiante et à l'abri de l'humidité



T 0000016504



Mirabelles dénoyautées au sirop léger

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter les mirabelles en récupérant le sirop léger. Les verser dans un saladier, ajouter de la cannelle moulue, des feuilles de menthe finement hachées, recouvrir avec la moitié du jus récupéré et bien mélanger. Stocker en chambre froide avant de les servir en soupe de mirabelles. Réduire l'autre moitié du jus et l'ajouter à la soupe.

Astuce : Pour une utilisation à chaud, vous pouvez les poêler rapidement pour les caraméliser avant de les ajouter dans votre préparation.

Adapté à la liaison froide.

DONNEES LOGISTIQUES

CONDITIONNEMENT

Boîte métallique rainurée en fer blanc pour contact alimentaire, conforme aux exigences de la réglementation française et européenne en vigueur concernant les matériaux et objets en contact avec les denrées alimentaires.

MARQUAGE DU LOT

Lot inscrit au jet d'encre sur un des couvercles de la boîte.

Type de marquage : L-E-36306259 + DLUO : JJ/MM/AAAA
E : lettre de l'année
363 : jour de fabrication
06 59 : Heure et minutes de fabrication
2 : ligne de production

En cas de défaut qualité, merci de signaler impérativement le lot complet marqué sur la boîte ainsi que la DLUO.

COLISAGE

Colis de 12 boîtes.

Dimensions du pack : 430 x 320 x 200 mm

PALETTISATION

Palette de 36 colis soit 6 couches de 6.

GENCOD

Boîte : 3 566612 00326 8

Colis de 12 boîtes : 13 566612 00327 2

Palette de 432 boîtes : 23 566612 00340 8

CERTIFICATIONS

ISO 9001 V2008 depuis décembre 2012 - IFS depuis Avril 2013.

