



FT N° 84873 Mise à jour 22/09/2017

DENOMINATION COMMERCIALE

Quetsches dénoyautées au sirop léger

DENOMINATION LEGALE

Quetsches dénoyautées au sirop léger

CODE ARTICLE 12855

PROVENANCE

Importé d'Allemagne par EMB 75117Y

ENGAGEMENT QUALITE

Usine certifiée IFS – ISO 9001



DESCRIPTION DU PRODUIT

Quetsches 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.

65 à 85 fruits +/- 10% par boîte.

CONSEILS D'UTILISATION

Egoutter les quetsches et récupérer le sirop léger. Faire une réduction du sirop léger. Mixer les quetsches, faire une crème chantilly et rajouter la purée de quetsches. Dresser sur des spéculoos, décor cordon de réduction du sirop léger.

Astuce: saupoudrer de cerneaux de noix concassés.

Adapté à la liaison froide.

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur dans un récipient fermé hermétiquement et à consommer rapidement (sous 48h).

INGREDIENTS

Quetsches dénoyautées, eau, sucre, sirop de glucose-fructose, jus concentré de carotte noire, acide citrique.

Peut contenir des noyaux ou des morceaux de noyaux

OGM / IONISATION

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

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





VALEURS ENERGETIQUES ET NUTRITIONNELLES (INDICATIVES POUR 100 G DE PRODUIT ÉGOUTTÉ)

ENERGIE KJ / KCAL	211 / 50
MATIERES GRASSES	0,1 g
<i>dont acides gras saturés</i>	<i>0 g</i>
GLUCIDES	12 g
<i>dont sucres</i>	<i>11.1 g</i>
FIBRES ALIMENTAIRES	1 g
PROTEINES	0,4 g
SEL	0.02 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Odeur franche et normale, goût sucré, couleur rouge cochenille à lie de vin

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

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

CARACTERISTIQUES PHYSICOCHIMIQUES

Brix : 14 – 17 exclu

pH : ≤ 4,2

DLUO PRODUIT : 36 mois à température ambiante et à l'abri de l'humidité.

DLUO GARANTIE CLIENT : 12 mois

CARACTERISTIQUES LOGISTIQUES

POIDS BRUT 1850 g

POIDS NET EGOUTTE 935 g

POIDS NET 1620 g

CONTENANCE 1700 ml

MARQUAGE DU LOT

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

Type de marquage : DLUO MM/YYYY L-E-36306259

L : Lot

E : Lettre de l'année

363 : Quantième de fabrication

06 : Heure de fabrication

2 : Ligne de production

59 : Minutes de fabrication

CONDITIONNEMENT / UV

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.

DIMENSIONS DU PRODUIT

∅ 100 X 232 mm

GENCOD PRODUIT

3 664217 00099 3

COLISAGE

Colis de 12 boîtes 2/1

GENCOD DU COLIS

13 664217 02104 9

DIMENSIONS DU COLIS

430 x 320 x 200 mm

PALETTISATION

Palette de 36 colis soit 6 couches de 6

GENCOD DE LA PALETTE

23 664217 05107 4

