

Fiche Technique Confiture

Date de création

25/11/2020

Version

2 (22/04/21)

Page

1 sur 1

DESCRIPTION PRODUIT

Dénomination commerciale :

RHUBARBE des Hauts-de-France

Définition :

Confiture extra de rhubarbe

Collection :

Les Intemporelles

Teneur totale en fruits du produit fini :

71 g pour 100 g

Teneur totale en sucres (mesurée par l'indice réfractométrique, degré brix) :

55 g pour 100 g

LISTE DES INGREDIENTS

rhubarbe 59 %, sucre, jus de citron.

ORIGINE DES FRUITS

Rhubarbe :

France (Hauts-de-France)

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Energie		Graisses (g)	dont acides gras saturés (g)	Glucides (g)	dont sucres (g)	Protéines (g)	Sel (g)
	en kJ	en kcal						
pour 100g	994	235	0,4	0,06	55,0	55,0	0,6	0,01
par portion (30g)	298	71	0,1	0,02	16,5	16,5	0,2	0,00

CONDITIONNEMENT

Formats Standards	Poids Net (g)	Code Article	DDM	T°C de conservation	EAN	UNITES / CARTON :	CARTONS / COUCHE :
Pot en verre P12	110	151	3ans	T°C ambiante, à l'abri de la chaleur et de l'humidité*	3760194180397	12	24
Pot en verre P25	250	7385	3ans		3760194183862	6	24
Pot en verre P50	490	6948	3ans		3760194183879	6	24

capsules métalliques "Twist-off"

* Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans le mois qui suit

pots livrés sur palette filmée

MATERIAUX D'EMBALLAGE

Nous assurons que tous les emballages en contact direct avec le produit que nous fabriquons est en conformité avec la réglementation en vigueur relative aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (règlements 1935/2004 et 10/2011).

UTILISATION & ACCORDS GASTRONOMIQUES

Nos confitures s'utilisent traditionnellement sur des tartines, des crêpes ou des gaufres. Elles sont délicieuses aussi dans des yaourts, fromages blancs ou en fonds de tarte. Enfin, elles s'accordent également avec le fromage, le foie gras et les préparations de viandes et de poissons.

GARANTIES QUALITE

Produit naturel, sans colorant ni conservateur

Allergènes présents : absence selon le Règlement n°1169/2011 (INCO)

Produit fabriqué à partir d'ingrédients non OGM conformément aux règlements 1829/2003 et 1830/2003

Le produit fini n'a subi aucun traitement par ionisation ni radiation

Le produit ne contient pas de résidus de produits chimiques ou de contaminants conformément à la réglementation française et européenne en vigueur.

La production est dispensée de l'agrément sanitaire des services vétérinaires.

Les renseignements figurant sur la présente fiche sont fournis uniquement à titre indicatif et ne peuvent en aucun cas constituer un engagement contractuel.

Fabriquées dans notre atelier de production à Quiberon

La Cour d'Orgères ZA PleinOuest - Rue des confiseurs - 56170 Quiberon - FRANCE

Email contact@lacourdorgeres.com Tel 02 97 29 55 62