



GUGGER GOURMET SA

Epicerie fine

CH-Rte Principale 46, 1786 Nant-Vully Tél. 026/673.14.25 Fax 026/673.19.18

Mail : ggsa-gourmet@bluewin.ch Site Internet : www.gugger-gourmet.ch

SPECIFICATION DE PRODUITS

Désignation du produit

Confiture de fraises Extra

Fournisseur

GUGGER GOURMET SA

Adresse

Route Principale 46, CH-1786 Nant

Téléphone / Fax

+41 (0)26 673 14 25 / +41 (0)26 673 19 18

e-mail

ggsa-gourmet@bluewin.ch

Personne de contact / Département

Eric Gugger Dép. Produits Gourmet

Certifications et labels:

- ☒ IFS / HACCP
- ☐ bio CH
- ☐ bio Bourgeon (bio Suisse)
- ☐ local
- ☐ de la Région
- ☒ Extra (confitures)

Nr. d'article : 54310 (250g) / 55310 (420g) / 56310 (1900g)
7649993553105 (420g) / 7649993563104 (1900g)

EAN : 7649993543106 (250g) /

Désignation du produit

Confiture de fraises extra

Procédés de fabrication / Description sommaire

Sélection et préparation des ingrédients. Pesage. Mélange mécanique. Conditionnement à chaud.
Etiquetage et palettisation.

Données concernant les technologies spéciales

GÉNIE GÉNÉTIQUE

Ce produit ou une partie de celui-ci doit être étiqueté comme OGM conformément à la législation suisse **non**

Ce produit contient-il des additifs, des enzymes ou des vitamines fabriqués à l'aide de micro-organismes génétiquement modifiés ? **non**

IONISATION

Ce produit est ionisé ou contient des ingrédients ionisés **non**

NANOTECHNOLOGIES

Ce produit et/ou son emballage contient des nanoparticules **non**

Poids de l'unité de vente

☒ poids fixe ☐ poids variable ☐ peut être sujet à des pertes de poids

Poids net : 250g / 420g / 1900g Volume: -

Poids égoutté: -

Unité d'emballage : Par carton, 6 pièces de 250g / 6 pièces de 420g / 2 pièces de 1900g



GUGGER GOURMET SA

Epicerie fine

CH-Rte Principale 46, 1786 Nant-Vully Tél. 026/673.14.25 Fax 026/673.19.18

Mail : ggsa-gourmet@bluewin.ch Site Internet : www.gugger-gourmet.ch

Durée de conservation

Conservation, datage, traçabilité

La durée de conservation microbiologique et sensorielle totale a-t-elle été contrôlée à l'aide d'un test de stockage ? **oui**

Si non, la durée de conservation totale indiquée est-elle celle d'un produit existant comparable? **-**

Une présérie a-t-elle été produite dans les conditions de production réelles et la conformité aux prescriptions vérifiée? **oui**

Existe-t-il des échantillons test pour chaque production ? **oui**

Identification du lot **N°art + data**

Durée de conservation

☐ Date limite de consommation DLC (à consommer jusqu'au)

☒ Date de durée de conservation minimale (à consommer de préf. jusqu'au) **24 mois**

Format de la date

JJ.MM.AAAA

Conditions de stockage

température ambiante

Indications particulières

une fois ouvert, à conserver au réfrigérateur

Composition et déclaration

Ingrédients : fraises 49%, sucre, gélifiant : pectine

Le produit contient-il des additifs transférés n'ayant aucune fonction technologique ? **non**

Le produit contient-il de la graisse / de l'huile de palme **non**

Le produit contient-il des huiles ou des graisses hydrogénées ou partiellement hydrogénées ? **non**

Indication concernant le sel de cuisine

Du sel iodé est-il utilisé ? **non**

Du sel fluoré est-il utilisé ? **non**

Pays de production

Suisse

Pays d'origine des matières premières

CH, EU ou autre selon disponibilité

Méthode de production / transformation

conventionnelle



GUGGER GOURMET SA

Epicerie fine

CH-Rte Principale 46, 1786 Nant-Vully Tél. 026/673.14.25 Fax 026/673.19.18

Mail : ggsa-gourmet@bluewin.ch Site Internet : www.gugger-gourmet.ch

Allergènes.

Ce produit contient:

- ☐ Céréales contenant du gluten et produits dérivés
- ☐ Crustacés et produits dérivés
- ☐ Œufs et produits dérivés
- ☐ Poissons ou produits dérivés
- ☐ Arachides et produits dérivés
- ☐ Soja et produits dérivés
- ☐ Lait et produits dérivés (y compris lactose)
- ☐ Amandes (*Amygdalus communis* L.) et produits dérivés
- ☐ Noix (*Juglans regia*) et produits dérivés
- ☐ Noisettes (*Corylus avellana*) et produits dérivés
- ☐ Noix de cajou (*Anacardium occidentale*) et produits dérivés
- ☐ Noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) et produits dérivés
- ☐ Noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) et produits dérivés
- ☐ Noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits dérivés
- ☐ Pistaches (*Pistacia vera*) et produits dérivés
- ☐ Céleri-rave ou céleri en branches et produits dérivés
- ☐ Moutarde et produits à base de moutarde
- ☐ Graines de sésame et produits dérivés
- ☐ Lupins et produits dérivés
- ☐ Mollusques et produits dérivés
- ☐ Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂
- ☒ Aucun allergène

Le produit contient-il des supports ou des auxiliaires technologiques allergènes

non

Si oui, lesquels

-

Conseil de préparation et d'utilisation

Pour tartiner, confectionner des biscuits ou des pâtisseries, accompagner les pommes de terre en robe des champs, crêpes, gaufres, etc.

Caractéristiques sensorielles

• Aspect / forme / couleur / consistance

Couleur rouge claire à foncée, onctueuse, aspect brillant, petits morceaux de fruits visibles et perceptibles en bouche

• Odeur / arôme

Odeur et arôme typique de fraises

• Goût

Goût de fraises



GUGGER GOURMET SA

Epicerie fine

CH-Rte Principale 46, 1786 Nant-Vully Tél. 026/673.14.25 Fax 026/673.19.18

Mail : ggsa-gourmet@bluewin.ch Site Internet : www.gugger-gourmet.ch

Valeurs nutritives ☒ Calculées ☐ Etablies analytiquement (rapport joint)

100g/ml contiennent environ	100g/ml	
Energie	920	kJ
	220	kcal
Matières grasses	0.2	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	54	g
dont sucres	52	g
Fibres alimentaires	1.1	g
Protéines	0.3	g
Sel ajouté (NaCl)	<1.0	g

Teneur en alcool ☒ non ☐ oui (g/100g ou % vol)

Caractéristiques physico-chimiques

Caractéristique du produit	Minimum	Maximum	Méthode utilisée
Brix	50%	–	réfractomètre
pH			
valeur aw			



GUGGER GOURMET SA

Epicerie fine

CH-Rte Principale 46, 1786 Nant-Vully Tél. 026/673.14.25 Fax 026/673.19.18

Mail : ggsa-gourmet@bluewin.ch Site Internet : www.gugger-gourmet.ch

Conditionnement de l'unité de vente

Matériel d'emballage

- | | | |
|--|--|--|
| ☒ Bocal en verre transparent | ☒ Couvercle en fer étamé avec PVC | |
| ☐ Bouteille en verre | ☐ Couvercle en fer étamé sans PVC | |
| | ☐ Bouchon en liège | ☐ Capsule thermorétractable |
| | ☐ Bouchon en liège et bois | ☐ Capsule thermorétractable PET |
| | ☐ Capsule à visser alu et PE | |
| | ☐ Capsule à visser alu et PE avec bec verseur | |
| ☐ Sachet en polypropylène | | |

Procédés de conditionnement spéciaux

- | | | |
|--|---|---------------------------------------|
| ☐ sous vide | ☐ sous vide poussé | ☐ sous asepsie |
| ☒ remplissage à chaud | | |
| ☐ sous atmosphère protectrice (gaz utilisé) | | |
| ☐ autre : | | |

Lieu et date: 1786 Nant-Vully, le 27.06.2025

Signature de direction

Eric Gugger

Signature du RQ

Emilie Fleury