



# 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 framboises 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 :** 54369 (250g) / 55369 (420g) / 56369 (1900g) **EAN :** 7649993543694 (250g) / 7649993553693 (420g) / 7649993563692 (1900g)

Désignation du produit

Confiture de framboises 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 : framboises 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 SO<sub>2</sub>
- 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 foncée, onctueuse, aspect brillant, petits morceaux de fruits et petits grains de framboises visibles et perceptibles en bouche

- **Odeur / arôme**

Odeur et arôme typique de framboises

- **Goût**

Goût de framboises

---



# 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	965	kJ
	232	kcal
Matières grasses	0.3	g
dont acides gras saturés	0.01	g
Glucides	54	g
dont sucres	53	g
Fibres alimentaires	3.4	g
Protéines	0.6	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

- |                                                                |                                                                      |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Bocal en verre transparent | <input checked="" type="checkbox"/> Couvercle en fer étamé avec PVC  |
| <input type="checkbox"/> Bouteille en verre                    | <input type="checkbox"/> Couvercle en fer étamé sans PVC             |
| <input type="checkbox"/> Sachet en polypropylène               | <input type="checkbox"/> Bouchon en liège                            |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Bouchon en liège et bois                    |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Capsule à visser alu et PE                  |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Capsule à visser alu et PE avec bec verseur |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Capsule thermorétractable                   |
|                                                                | <input type="checkbox"/> Capsule thermorétractable PET               |

#### Procédés de conditionnement spéciaux

- |                                                                    |                                           |                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> sous vide                                 | <input type="checkbox"/> sous vide poussé | <input type="checkbox"/> sous asepsie |
| <input checked="" type="checkbox"/> remplissage à chaud            |                                           |                                       |
| <input type="checkbox"/> sous atmosphère protectrice (gaz utilisé) |                                           |                                       |
| <input type="checkbox"/> autre :                                   |                                           |                                       |

---

Lieu et date: 1786 Nant-Vully, le 27.06.2025

#### Signature de direction

Eric Gugger

#### Signature du RQ

Emilie Fleury



# 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](mailto:ggsa-gourmet@bluewin.ch) Site Internet : [www.gugger-gourmet.ch](http://www.gugger-gourmet.ch)