

 Document confidentiel	ENREGISTREMENT		EN 03
	Fiche technique PRODUIT		V02 - 06/11/2020

Diffusion : commercial, qualité

CARACTERISTIQUES GENERALES					
Dénomination commerciale :	Confiture extra d'abricots du Languedoc-Roussillon	Dénomination légale :	Confiture extra d'abricots du Languedoc-Roussillon		
Poids net / volume net Poids net égoutté (si applicable) :	315g	Conditionnement du produit :	pot verre + couvercle metal		
Lieu de fabrication :	France	Calibre (si applicable) :	/	Estampille sanitaire (si applicable)	/
DATE DE DURABILITE MINIMALE					
DDM à réception :	2/3 DDM totale	Conservation avant et après ouverture :	A conserver à l'abri de la chaleur, de la lumière et de l'humidité. Bien refermer le pot et à conserver 10 jours maximum au réfrigérateur après ouverture.		
DDM après ouverture :	10 jours au réfrigérateur	Présence d'une atmosphère protectrice ?	☐ OUI ☒ NON		
COMPOSITION					
Ingrédients (par ordre décroissant y compris les additifs)	Rôle : I : ingrédient A : additif + rôle		% (uniquement % mentionnés sur l'étiquetage)		
Abricot du Languedoc-Roussillon	I		/		
Sucre de canne	I		/		
Pectine de fruit	A : gélifiant		/		
Acide citrique	A : acidifiant		/		
Pour 100g de produit fini, préparé avec 56g de fruits					
Teneur totale en sucres 56g					
VALEURS ENERGETIQUES & NUTRITIONNELLES moyennes					
Pour		☒ 100 g		☐ 100 g cru ☐ 100 mL	
Energie kcal	229	Energie kJ	972		
Matières grasses (g)	0,1	Fibres (g)	/		
dont acides gras saturés (g)	0	Protéines (g)	0,5		
Glucides (g)	56	Sel (g)	0		
dont sucres (g)	55	Autre :	/		
ORGANISMES GENETIQUEMENT MODIFIES (règlements UE 1829 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage des OGM)					
Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) contenant des OGM ?			☐ oui ☒ non		
Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) issu(s) d'OGM ?			☐ oui ☒ non		
IONISATION (règlement UE 1169/2011)					
Le produit est-il ionisé ?			☐ oui ☒ non		
Dans le produit, y a-t-il un ou des ingrédient(s) ionisé(s) ?			☐ oui ☒ non		
NANOMATERIAUX (règlement UE 1169/2011)					
Le produit (ingrédient et/ou additifs) contient-il des nanomatériaux ?			☐ oui ☒ non		
L'étiquetage de nanomatériaux (selon article 18 point 3 règlement UE 1169/2011) n'est donc pas obligatoire			☒ oui ☐ non		

Diffusion : commercial, qualité

PESTICIDES et CONTAMINANTS

Produit conforme aux règlements UE :

- pesticides (règlement UE 396/2005 et modifications)

☒ oui

☐ non

- contaminants & métaux lourds (règlement UE 1881/2006, règlement UE 2015/1006 et modifications)

PESTICIDES cas d'un produit BIO

Produit conforme aux règlements UE sur les PRODUITS BIO (règlement UE 848/2018)

☐ oui

☒ non applicable

ALLERGENES MIS EN ŒUVRE INTENTIONNELLEMENT dans la recette

Allergène (selon annexe II du règlement UE 1169/2011)	Présence intentionnelle dans le produit (Oui/Non)
Arachides et dérivés	NON
Céleri et dérivés	NON
Crustacés et dérivés	NON
Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou / de pécan / du Brésil / de macadamia / du Queensland)	NON
Gluten et dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	NON
Lait et dérivés	NON
Lupin et dérivés	NON
Mollusques et dérivés	NON
Moutarde et dérivés	NON
Œufs et dérivés	NON
Poissons et dérivés	NON
Sésame et dérivés	NON
Soja et dérivés	NON
Sulfites et dérivés si > 10 ppm (10 mg/kg)	NON

EMBALLAGE PRIMAIRE en contact avec le produit

Emballage APTE au contact alimentaire et adapté au contenu, selon règlement UE 1935/2004 et modifications

☒ oui

☐ non

Emballage BPA NI selon loi française 1442-2012

☒ oui

☐ non

Validation AGIDRA

Service Qualité

Date : 25/02/2021

Visa : RF

Les informations contenues dans ce document sont confidentielles et ne peuvent, sous aucun prétexte, être transmises à un tiers sans l'accord d'Agidra.