

LA JALANCINA - CONFITURES ET SIROPS

FICHE TECHNIQUE CONFITURE DE CITRON



Enregistrement sanitaire: 21.00244/V

Ingrédients: Citron, sucre, eau, pectine de fruit et acidulant (acide citrique).

Procédé de fabrication:

Les ingrédients sont ajoutés dans un ordre spécifique.

Les ingrédients sont traités et chauffés dans marmites d'acier inoxydable, le temps nécessaire pour atteindre la production optimale. Le produit fini est conditionné en pots de verre. Avec le processus de pasteurisation et le refroidissement est réalisée l stérilisation du produit.

Le produit est étiqueté avec les ingrédients, fabricant, expiration et conditions d conservation.

Format / Poids par unité: 250 ml. / 275 gr.

Stockage: Conserver le produit à température inférieure à 25° et l'humidité relative normale (moins de 80%). Protéger du rayonnement solaire. Devraient être exposés à la même, il peut être observée une change de ton. Une fois ouvert, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 5 jours.

Information allergènes / GMOs: Ne contient pas d'autres allergènes externes / Ne contient pas GMOs.

Caractéristiques organoleptiques

.- Odeur / Couleur / Texture / Saveur: Agréable / Brun jaunâtre / Compacte / Sucré

Caractéristiques microbiologiques

.- 7 Jours d'incubation à 55° C / 21 Jours d'incubation à 37° C: Inchangé / Inchangé

.- Mésophile aérobie / Mésophile anaérobie/ Moisissures et levures: < 10 UFC/g / < 10 UFC/g / < 10 UFC/g

.- Escherichia coli / Salmonelle / Coliformes totaux: Absence/g / Absence/25g / Absence/g

Caractéristiques physico chimiques

.- PH / vide / espace de tête / ° Brix: 2,7-3,2 / Plus de 10 cm de HG / Maximum 10% / 62-68

.- Colorants / fermeture / fermeture de sécurité / grade alcoolique: Absence / Entre 3 et 8 mm / > 0 / 0°

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- Valeur énergétique (KJ/Kcal): 1.102 KJ /259 Kcal

.- Protéines / Glucides / Graisse: 0,2 grammes / 64 grammes / 0,3 grammes

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 360 / 2.160