

LA JALANCINA - CONFITURES ET SIROPS

FICHE TECHNIQUE MOITIÉS DE POIRES AU VIN ROUGE



Enregistrement sanitaire: 21.00244/V

Ingrédients: Poires, vin rouge, sucre, cannelle, clous de girofle et acidulant (acide citrique).

Procédé de fabrication:

Fruits sont sélectionnés avec qualité extra et le produit est traité à la main. Le produit est emballé et placé manuellement dans des bocaux en verre avec une taille approprié.

Après la fermeture du conteneur, est obtenu un vide parfait.

Avec pasteurisation on obtient la stérilisation du produit. Est un traitement thermique dans lequel le produit est maintenu à une température élevée pendant un certain temps, puis on refroidit. Le produit est marqué et encode automatiquement en même temps.

Format / Poids net / Poids égoutté: Bocal en verre 720 ml. / 700 gr. / 400 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.

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

Caractéristiques organoleptiques

Odeur / Couleur / Texture / Saveur: Typique / Rouge rubis / Compacte, sans casser le fruit / Typique

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: 3,65-3,70 / Plus de 10 cm de HG / Maximum 10% / 18-22

Colorants / fermeture / fermeture de sécurité: Absence / Entre 3 et 8 mm / > 0

Superposition / compacité: > 45% / > 75%

Valeur nutritionnelle par 100 gr. de produit:

Valeur énergétique (KJ/Kcal): 352 KJ / 83 Kcal

Protéines / Glucides / Graisse / Alcool éthylique: 0,3 grammes / 17 grammes / 0,0 grammes / 2,0 grammes

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 133 / 798