

**FICHE TECHNIQUE****CONFITURE BIO D'ORANGE AMERE**

Réf info : 50 04 603

Créée le : 19.08.14 (DD)
Révisée le : 09.07.15 (2)
Page 1 / 1**DESCRIPTION**

Confiture certifiée biologique FR-BIO-01.

LISTE DES INGREDIENTS et DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) 1169/2011)

Sucre de canne* 59%, Orange amère * 23%, Orange douce * 16 %, citron * 1%, eau, gélifiant : pectine de fruit.

Préparée avec 40 g de fruit pour 100 g

Teneur totale en sucre : 62 g pour 100 g

* Ingrédients issu de l'agriculture Biologique

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit
Energie (kJ):	1086
Energie (kcal):	256
Matières grasses en g	0
Dont acides gras saturés en g:	0
Glucides en g	63
Dont sucres en g:	60
Protéines en g :	0
Sel (Na x 2,5) en g :	0.03

Sources : données fournisseurs de matières premières

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 36 mois en emballage fermé d'origine

CONDITIONNEMENT

Pot de 360 g

Carton de 4 pots soit 1.44 kg

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.