

PECHES AU SIROP

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FICHE TECHNIQUE N° 072012

1. Identification du produit :

Nom : Pêches au sirop

Références : - 072012 (220g poids net fruit égoutté, 350g
poids net fruit + sirop)

Nomenclature douanière : 20087069



2. Caractéristiques :

Aspect : Fruits en quartier dans sirop

Couleur : jaune orange

Odeur : pêche

Produit pasteurisé

Origine : France



3. Composition :

Matières premières : Pêche* – sucre de canne blond et équitable* – eau

*Issu de l'agriculture biologique

Ce produit peut contenir des morceaux de noyaux

4. Valeurs nutritionnelles moyennes :

	100g	30g
Energie kcal	70,4	21,1
Energie kJ	299,0	89,7
Matières grasses	0,0	0,0
Dont acides gras saturés	0,0	0,0
Glucides	17,0	5,1
Dont sucres	16,9	5,1
Fibres alimentaires	0,2	0,1
Protéines	0,2	0,1
Sel	0,0	0,0

5. Logo et Distinction :



Tous nos produits sont certifiés issus de l'agriculture BIOLOGIQUE par l'organisme certificateur QUALISUD (FR-BIO-16) qui effectue des contrôles réguliers chaque année. Notre licence est téléchargeable sur notre site Internet ou à l'adresse suivante : http://www.biolo'clock.com/download/BK_certificat.pdf



Nous sommes Maître Artisan Confiturier depuis le 21 Novembre 2019.

6. Stockage et durée de vie :

Date limite d'utilisation optimale du produit fixée à 36 mois. Elle est indiquée sur l'étiquette du pot.

Avant ouverture : stockage dans un endroit sec à température ambiante, protégé de la chaleur et la lumière.

Après ouverture : stockage de préférence au frais. A consommer dans les 5 jours.

7. Conditionnements :

Nos pêches au sirop sont conditionnées dans des bocaux de 375ml. On distinguera le poids du fruit net égoutté étant de 220g et le poids net du mélange fruits + sirop qui est de 360g.

8. Conseils d'utilisation :

Nos pêches au sirop sont à consommer de préférence fraîches pour des salades de fruits en dessert ou au goûter ou comme garniture dans un yaourt nature.

Nos pêches au sirop peuvent aussi être utilisées en pâtisserie dans des gâteaux, sur des bûches, des roulés, en garniture de tarte...

9. Palettisation et dimension du produit :

9.1. Dimension du contenant

Référence contenant	Hauteur	Diamètre	Capsule	Poids avec capsule
Pots de 360g -370ml	11,9cm	7,2cm	TO 63	175g

9.2. Palettisation

Voir tableau ci-après

Référence contenant	Colisage	Longueur colis	Largeur colis	Hauteur colis	Poids colis en kg (brut)	Poids colis en kg (net)	Nb colis / couche	Nb couche max / pal	Nb colis / pal	Nb UVC / pal	Poids colis / pal - en kg (brut)	Poids colis / pal – en kg (net)	Hauteur palette
Pots 400g – 370ml	6	23cm	15,5cm	13,5cm	3,60	2,40	25	10	250	1500	680,00	600,00	1m65

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le non-respect des conditions de stockage susmentionnées peut entraîner une détérioration de la qualité de nos produits.