

# FICHE TECHNIQUE



**Jean Bouteille**

## CONFITURE DE MYRTILLE SAUVAGE BIOLOGIQUE

Doc : JBO105BIB10\_FT\_FRSO21-JB Fait le : 22/11/20 Version : 001

### LA CUISINE – Confiture de myrtille sauvage



Référence du produit : **JBO105BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Confiture concoctée à partir de myrtilles sauvages, de sucre et d'une touche d'agar-agar (un gélifiant végétal), tous issus de l'Agriculture Biologique. La Myrtille Sauvage est un fruit délicat qui est bien différent de l'espèce « cultivée » ! Ses baies sont plus petites, juteuses et possèdent un concentré d'antioxydants.

### 1 INFOS PRODUIT :

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

**ORIGINE DES INGRÉDIENTS :** Myrtille (UE), sucre de canne (Amérique du Sud), agar-agar (Espagne).

### 2 CARACTÉRISTIQUES INTRINSÈQUES : LES PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES !

**DÉGUSTATION :** Elle sera idéale pour vos tartines mais aussi dans vos yaourts ou pour la réalisation de vos desserts favoris (tartes, gâteaux,...).

### 3 CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

**Ingrédients :** Myrtille Sauvage (*Vaccinium myrtillus*) bio 52%, sucre bio de canne blond équitable 48%, agar-agar bio.

Le taux de sucre final est de 60°Brix pour assurer une conservation longue sans conservateurs.

**Description technique :** Préparation biologique de fruit pour la distribution Vrac

**Etat physique :** Pasteurisation.

Le conditionnement a lieu à 85°C avec le minimum d'air possible pour une bonne auto-pasteurisation de la poche. La préparation est elle-même pasteurisée avant emballage pendant 10 min à 85°C.

**Stabilité :** Chaque lot de fabrication est l'objet d'une analyse microbiologique réalisée par un laboratoire indépendant accrédité (Cofrac).

**Densité :** 1.45 (+/-0,1)

**Consistance :** 7 cm/min (mesurée au consistomètre de Botswick) avec une tolérance de plus ou moins 2 (5 à 9 cm/min).

#### INFORMATIONS PRATIQUES D'USAGE

**CONDITIONS DE CONSERVATION** A température ambiante (milieu sec et à l'abri de la lumière). Avant usage, nettoyez le goulot. Se référer à la fiche technique du système de distribution et aux préconisations d'usage associées

DDM BIB FERME 2 ans

DDM BIB OUVERT 2 mois

DMM CONSO Conserver le pot au réfrigérateur (+4°C) et à consommer de préférence dans le mois qui suit l'achat.

#### DISTRIBUTION EN VRAC

COMPATIBLE PRÉSENTOIR NON

COMPATIBLE GRAVITY & GRAVITY + OUI Avec système de raclage en fin de poche

COMPATIBLE EASY NON

COMPATIBLE GRAVITÉ SIMPLE NON

ROBINET NÉCESSAIRE VOP / VITOP

### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	921,91 KJ / 220,19 KCAL
GLUCIDES		53.41
DONT SUCRES		51
LIPIDES		0.17
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	g/100g	0
PROTIDES		0.45
SODIUM (SEL)		0.056
FIBRES		1.25

- Aucun des 14 allergènes majeurs n'est utilisé dans les ateliers de fabrication.
- Absence de toute substance produite ou issue d'OGM conformément à la réglementation en vigueur.
- Absence d'ionisation / radioactivité / additifs / colorants.

**Sans : acidifiants, conservateurs, sucres invertis... Il ne contient que du fruit, du sucre et un gélifiant (l'agar-agar).**



### Zoom sur la production!

- 1 Réception des matières premières en frais ou en IQF (Instant Quick Frozen) en **fonction de la saisonnalité**.
- 2 Mélange des ingrédients pour avoir une préparation de fruits gourmande en respectant un **savoir faire artisanal**.
- 3 La préparation est ensuite pasteurisée. La montée en température est faite rapidement dans un chaudron à double enveloppe vapeur afin de **respecter au mieux toutes les qualités des fruits**.
- 4 Pour restituer la saveur du fruit sans altérer sa couleur, le produit est conditionné en Bag in box (BIB) dès que le palier de cuisson est atteint.

#### LABELS ET CERTIFICATION

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FR-BIO-10 Agriculture UE/ Non UE (Bureau Veritas)

FAIR TRADE CERTIFICATION

Sucre de canne issu du commerce équitable EU - IBD Organic Quality Standard

#### CONDITIONNEMENT

FORMAT **BIB 10L (12,5 kg Net)**

EMBALLAGE **Poche Bag in Box - Remplissage à chaud Carton "slim" V3/2**

FABRIQUANT **Le Mas de L'Armandine**

MARQUE **Jean Bouteille**

