



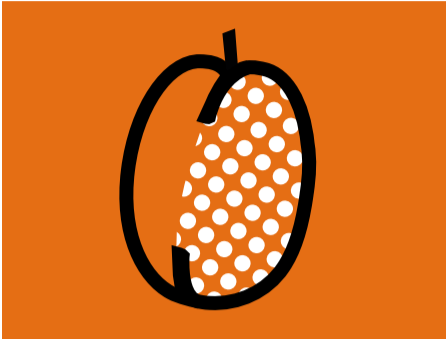
**Jean
Bouteille**

FICHE TECHNIQUE

CONFITURE D'ABRICOT BIOLOGIQUE

Doc : JBO104BIB10_FT_FRSO21-JB Fait le : 22/12/20 Version : 001

LA CUISINE – Confiture d'abricot



Référence du produit : **JBO104BIB10**

DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Confiture **concoctée à partir d'abricots, de sucre et d'une touche d'agar-agar** (un gélifiant végétal), tous issus de l'Agriculture Biologique. Les **abricots sont cueillis en France à parfaite maturation**, gorgés de soleil et cuits au chaudron pour préserver toute leur saveur.

1 INFOS PRODUIT :

FABRIQUÉ EN FRANCE

ORIGINE DES INGRÉDIENTS : Abricot (France/Gard (producteur) ou Drôme), 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 : Abricots bio 52%, sucre bio de canne blond équitable 48%, agar-agar bio

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.

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

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)	909.6 KJ / 217.25 KCAL
GLUCIDES		53
DONT SUCRES		49
LIPIDES		0.18
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	g/100g	0
PROTIDES		0.42
SODIUM (SEL)		0.062
FIBRES		1.44

- 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**

