



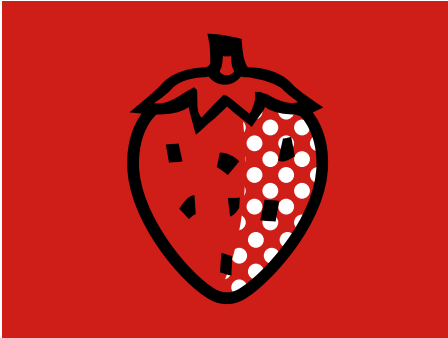
**Jean  
Bouteille**

# FICHE TECHNIQUE

## CONFITURE DE FRAISE BIOLOGIQUE

Doc : JBO103BIB10\_FT\_FRSO21-JB Fait le : 22/12/20 Version : 001

### LA CUISINE – Confiture de fraise



Référence du produit : **JBO103BIB10**

#### DESCRIPTION GÉNÉRALE :

Confiture concoctée à partir de fraises, de sucre et d'une touche d'agar-agar (*un gélifiant végétal*), tous issus de l'Agriculture Biologique. **Les fraises sont cueillies en saison, ce qui donne naturellement une couleur rouge claire et intense à votre confiture.**

### 1 INFOS PRODUIT :

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

**ORIGINE DES INGRÉDIENTS :** Fraises (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 :** Fraises bio 51%, sucre bio de canne blond équitable 49%, 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).

### 4 INFOS NUTRITIONNELLE & ALLERGÈNES:

VALEUR NUTRITIONNELLE POUR 100G	KJ (KCAL)	908 KJ / 216.87 KCAL
GLUCIDES		52
DONT SUCRES		49
LIPIDES		0.09
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	g/100g	0
PROTIDES		0.33
SODIUM (SEL)		0.098
FIBRES		0.76

- 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!

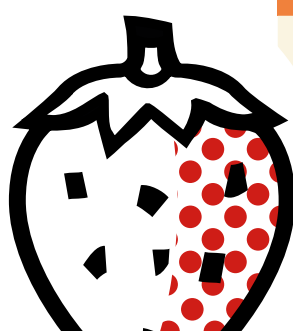
- 1 Réception des matières premières en frais ou en IQF (Instant Quick Frozen) en **fonction de la saisonnalité**.
- 2 Mélange des ingrédients pour avoir une préparation de fruits gourmande en respectant un **savoir faire artisanal**.
- 3 La préparation est ensuite pasteurisée. La montée en température 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.

#### 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



#### 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