



## **PRODUIT : CONFIT DE FIGUES** **Au sucre de canne**

### **Ingrédients :**

- Figues
- sucre de canne
- vinaigre de vin\*
- sel
- gélifiant : pectine de fruits
- acidifiant : acide citrique
- poivre

### **\* Contient des sulfites**

Pour 100g de produit fini : préparée avec 60 g de figues ; teneur totale en sucres : 36 g.

**Poids net :** 45 g.

### **Allergènes selon Directive 2005/26/CE :**

***Incorporation directe d'allergène : sulfites***

***Risque contamination croisée : fruits à coque et lait.***

### **Caractéristiques :**

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit fini :

Energie : 593 KJ -140 Kcal

Matières grasses : 0.2 g dont saturés : 0 g – Glucides : 33 g dont sucres : 32 g – Fibres : 1.4 g – Protéines : 0.8 g – Sel : 0.3 g

Chimique : Teneur totale en sucres : 36 g pour 100 g.

pH indicatif : 2,7 à 4,1.

### **Absence d'OGM, non ionisé.**

Physique : Texture souple à épaissie.

Goût et couleur caractéristiques de la recette.

Microbiologique : Il s'agit d'une conserve : stable à température ambiante  
(Test stabilité selon NF V08-408)

### **Conservation :**

Avant ouverture : à conserver à température ambiante.

Après ouverture : à conserver (maximum 10 jours) au réfrigérateur.

A consommer de préférence avant : voir date sur capsule.

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : **3 ans.**

### **Traçabilité : « LT JJ MM AAAA + lettre palette »**

Le numéro de lot est la date inscrite sur la capsule (=date de fabrication + DLUO + lettre palette).

### **Conditionnement en contact avec le produit :**

Bocal en verre fermé par une capsule, tous les deux aptes au contact alimentaire.

**Code emballeur :** EMB 78015      **Estampille sanitaire :** FR-78.382.001-CE

### **Palettisation :**

**Palette EUROPE 80\*120 : jusqu'à 6 couches croisées de 20 cartons soit 120 cartons.**