CR018
CREME DE JUS DE PECHE BLANCHE AU VINAIGRE 320GR

Modèle 1 du 13/04/11
Code EAN : 8005140004064

Nom du produit :
Crème de jus de pêche blanche au vinaigre 320gr

Description :
Crème aigre-douce à la pêche, condiment exotique et rafraichissant obtenu par lente ébullition de vin de vinaigre, jus de framboise et jus de raisin. Laissé à reposer quelques mois dans des fûts afin que le goût soit plus rond et relève le goût de la pêche. Puis il est épaissi pour lui faire prendre une texture crémeuse.

DLC :
Limité à deux ans suivants la date de production.

Stockage :
Bouteille fermée à température ambiante,
Bouteille ouverte : à température ambiante
Il est conseillé de ne pas soumettre le produit à une forte température ou à une longue exposition au soleil.

Ingrédients :
Jus de pêche 64%, vinaigre de vin, jus concentré de raisin, sirop de glucose, amidon de maïs modifié, maltodextrines, dextrose, agent épaississant : gomme de xanthane, arôme, antioxydant : dioxyde de souffre.

Allergènes :
Contient des sulfites.

Législations :
Produit en conformité avec les règlementations DM 21.03.1973 n.511 et les modifications suivantes : Décret 17.12.1999, n.538 : Décret 1.12.2000, n.411 ; Décret 27.03.1986 : loi du 6 juin 1986 n. 258 et les modifications suivantes : D. lgs 26/05/1997 n.155 ; Loi n.82 du 20.02.2006 ; Reg. CE n.178/2002 du 28.01.2002. Reg CE 852/2004.

Identification produit :
Lot de production « L » = date d'expiration – date de production + 2 ans. GG.MM.AAAA ex : 01.12.2012

Caractéristiques organoleptiques, physiques et chimiques du produit.
Aspect : crémeux
Consistance : crémeuse.
Couleur : rose-orange
Odeur : aromatique, fruité, aigre-doux.
Saveur : aromatique, aigre-douce, persistante, fruitée, fraiche.

CR018
CREME DE JUS DE PECHE BLANCHE AU VINAIGRE 320GR

Paramètres chimiques :

Paramètres	Méthode	Unités	Cible	Taille +/-
Densité (20°C)	M.A.F. off Méthode	Kg/l	1,14	+/-1%
pH	M.A.F. off Méthode	Log[H+]	3.2	+/-15%
Dioxide de souffre	M.A.F. off Méthode	Mg/l	40	< 100 ppm

Commentaire : ces paramètres peuvent varier pour le même produit. Cela est dû aux caractéristiques des matières premières qui peuvent changer suivant l'année de production et les facteurs environnementaux.

Paramètres microbiologiques :

Paramètre	Méthode	T/unités	Tolérance
C.M.T	Milieu de culture	30 UFC /g	< 100 UFC/g

Analyses et contrôles :

Matière première :
Vin de vinaigre
- Les paramètres essentiels ont été contrôlés avant la mise en production.

Ingrédients solides **:** sirop de glucose, maltodextrines, dextrose, amidon de maïs transformé, gomme de xanthane.
- Contrôle sur l'absence d'impureté solide.

Contrôles internes :
- A chaque étape de production, les principaux paramètres sont contrôlés sur le volume total. Des analyses d'acidités sont encore réalisées sur les premières bouteilles remplies.

Contrôles externes :
- des contrôles sont effectués par un laboratoire externe sur des échantillons pris au hasard durant les 3 étapes de production par an.

Matériel d'emballage :
- Un contrôle visuel des composants du conditionnement quand ils sont déchargés et utilisés afin de vérifier leurs conformités suivant le client, le directeur du département de production ou le fournisseur.
Une vérification externe est effectuée en cas d'erreur durant la première inspection.

Etape de mise en bouteille.
Cette étape doit être conforme à toutes les exigences en termes de qualité et de conditionnement requis par les règlements, des contrôles sont donc effectués par un laboratoire externe durant la production, à différents lieux, par les personnes travaillant sur la ligne des bouteilles.

CR018
CREME DE JUS DE PECHE BLANCHE AU VINAIGRE 320GR

Nous déclarons que notre société applique un auto-contrôle sanitaire (ref. méthode HACCP) en accord avec la réglementation CE 852/2004 et la loi italienne DL 155/97

Nous déclarons également que nous n'utilisons pas d'organismes génétiquement modifiés comme ingrédients.

Verre	**0 gr/ unité de vente**
Plastique	**32.7 gr / unité de vente**
Papier	**20.38 gr / unité de vente**
Bois	**0 gr / unité de vente**
Fer	**0 gr / unité de vente**
Aluminium	**0 gr/ unité de vente**

Emballage

Bouteille : Type : Trico 300ml
Dimensions : H214mm x Ø45mm
Matière : PE
Couleur : neutre, peut transparente.
Poids : 28gr