

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

Table des matières

D : Liste des Allergènes	2
I : Etiquetage	3
I.1 : Confiture d'abricots BIO 360g	3
I.2 : Confiture d'abricots BIO 760g	7
L : Produits Finis	11
L.1 : Confiture d'abricots BIO 360g	11
L.2 : Confiture d'abricots BIO 760g	15

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44

D : Liste des Allergènes

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Confiture d'abricots issue de l'agriculture biologique

Commentaire(s) - Ingrédients particuliers : "Absence d'allergènes non intentionnels (voir documents joints)."

Pièces jointes - Ingrédients particuliers

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Attestation MP CARREFOUR.pdf	Autres [CDC]	08/07/2019	Delphine Meilhac
Attestation fruits non OGM non ionisé non allergène - Carrefour.pdf	Autres [CDC]	08/07/2019	Delphine Meilhac
2017.02.27_Note information - Nouvel allergènes pots verre.pdf	Autres [CDC]	08/07/2019	Delphine Meilhac
Note information - Nouvel allergènes pots verre.pdf	Autres [CDC]	08/07/2019	Delphine Meilhac
Info Allergènes - Pots verre.pdf	Autres [CDC]	08/07/2019	Delphine Meilhac

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44
I : Etiquetage		I.1 : Confiture d'abricots BIO 360g	

Fiche Technique Etiquetage de Confiture d'abricots BIO 360g

Section :	Confiture d'abricots BIO 360g		
Dénomination commerciale :	Confiture extra ABRICOT Carrefour BIO		
Dénomination légale :	Confiture extra d'abricot issue de l'agriculture biologique		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre de canne*, abricots*, jus de citrons concentré*, gélifiant : pectines de fruits. *biologique.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	360 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	360 g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur la capsule		
Formule légale :	Meilleur avant / A consommer de préférence avant fin / n° lot : voir la date figurant sur la capsule.		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur la capsule		
Expression :	MM/AAAA + Lettre de l'année (2020 = E) + Quantième + Heure et Minutes + N° de ligne de fabrication (ex : 06/2022 E158 00:51 L04)		
Autres mentions obligatoires :	Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini. Teneur totale en sucres 60 g pour 100 g de produit fini. Présence exceptionnelle possible de noyaux ou de morceaux de noyaux. Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France.		
Autres infos consommateurs :	N° Cristal 09 69 39 7000 - Tél : 0800/9.10.11		
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :	Certification BIO : logo AB Certifié Agriculture Biologique + logo bio eurofeuille FR-BIO-01 Agriculture UE/non UE		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	A conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer dans les 10 jours qui suivent.		

Commentaire(s) - Généralités :

CONSIGNE DE TRI :
- Signalétique Triman : OUI
- Consigne étiqueté à recycler : OUI => "Bocal en verre et capsule métal à recycler" + Pictos tri emballages

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

I : Etiquetage

I.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Nutritionnel de Confiture d'abricots BIO 360g

Secteur : Confitures

Famille : Confitures gelees ou marmelades

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 50 / 1 pts

Score : 11 / 13 pts - 2 pts

Nutriscore : D

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	3	N/R	1048, 5	1049			Valeur
Energie (kcal)		N/R	246, 8	247			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 2	< 0, 5 g			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0	0.0			Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	58, 9	59			Valeur
Sucres (g)	10	N/R	58, 9	59			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 1	1.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Sel (g)	0	N/R	0, 0026	< 0.01g			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R	1, 6	1.6			Non étiqueté
Différentes formes de salatrium		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Source : Valeurs fixées par calcul (table ciqual) + intégration des acides organiques dans le calcul automatique des énergies
"Quantités négligeables de matières grasses, acides gras saturés et sel."

Pièces jointes - Nutritionnel

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44
I : Etiquetage		I.1 : Confiture d'abricots BIO 360g	

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Méthode de calcul des valeurs nutritionnelles.pdf	Autres [CDC]	05/05/2014	Gisele Selebran

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

I : Etiquetage

I.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Vitamines et minéraux Confiture d'abricots BIO 360g

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0,00105	0.00105					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44

I : Etiquetage

I.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Fiche Technique Etiquetage de Confiture d'abricots BIO 760g

Section :	Confiture d'abricots BIO 760g		
Dénomination commerciale :	Confiture extra ABRICOT Carrefour BIO		
Dénomination légale :	Confiture extra d'abricot issue de l'agriculture biologique		
Fabriqué en :	N/R		
Ingrédients :	Sucre de canne*, abricots*, jus de citrons concentré*, gélifiant : pectines de fruits. * biologique.		
conditionné sous atmosphère protectrice :	Non		
Poids variable :	Non		
Poids net :	760 g		
Poids net égoutté :			
Contenance :			Volume net :
Titre alcoométrique volumique :			
e métrologique :	Oui	application à :	Poids net UVC
Formulation exacte du E- métrologique sur l'emballage :	760 g e		
Consigne de tri			
DLC ou DLUO / DDM			
Non applicable :	Non		
Localisation :	Sur la capsule		
Formule légale :	Meilleur avant / A consommer de préférence avant fin / n° lot : voir la date figurant sur la capsule.		
Expression :	MM/AAAA		
Numéro de lot			
Localisation :	Sur la capsule		
Expression :	MM/AAAA + Lettre de l'année (2020 = E) + Quantième + Heure et Minutes + N° de ligne de fabrication (ex : 06/2022 E158 00:51 L04)		
Autres mentions obligatoires :	Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g de produit fini. Teneur totale en sucres 60 g pour 100 g de produit fini. Présence exceptionnelle possible de noyaux ou de morceaux de noyaux. Interdis - TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France.		
Autres infos consommateurs :	N° Cristal 09 69 39 7000 - Tél : 0800/9.10.11		
Mentions et logos relatifs à une démarche de certification tierce partie :	Certification BIO : logo AB Certifié Agriculture Biologique + logo bio eurofeuille FR-BIO-01 Agriculture UE/non UE		
Conseils de conservation :			
Spécifiques :	A conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer dans les 10 jours qui suivent.		

Commentaire(s) - Généralités :

CONSIGNE DE TRI :
- Signalétique Triman : OUI
- Consigne étiqueté à recycler : OUI => "Bocal en verre et capsule métal à recycler" + Pictos tri emballages

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

I : Etiquetage

I.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Nutritionnel de Confiture d'abricots BIO 760g

Secteur : Confitures

Famille : Confitures gelees ou marmelades

Type de produits : Autres

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et huiles de colza, de noix et d'olive (g/100g) : 50 / 1 pts

Score : 11 / 13 pts - 2 pts

Nutriscore : D

Portion 1/1 : (100g)

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	3	N/R	1048, 5	1049			Valeur
Energie (kcal)		N/R	246, 8	247			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 2	< 0, 5 g			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)	0	N/R	0	0.0			Non étiqueté
Acides gras Insaturés (g)		N/R					
Acides gras mono-insaturés (g)		N/R					
Acides gras poly-insaturés (g)		N/R					
Acides gras Trans (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 ALA (g)		N/R					
Acide gras Ω-3 EPA+DHA (mg)		N/R					
Acide gras Ω-6 (g)		N/R					
Cholestérol (mg)		N/R					
Glucides (g)		N/R	58, 9	59			Valeur
Sucres (g)	10	N/R	58, 9	59			Valeur
Polyols (g)		N/R					
Erythritol (g)		N/R					
Amidon (g)		N/R					
Alcool (g)		N/R					
Fibres alimentaires totales (g)	1	N/R	1, 1	1.1			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 6	0.6			Valeur
Sel (g)	0	N/R	0, 0026	< 0.01g			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R	1, 6	1.6			Non étiqueté
Différentes formes de salatrim		N/R					

Commentaire(s) - Nutritionnel :

Source : Valeurs fixées par calcul (table ciqual) + intégration des acides organiques dans le calcul automatique des énergies
"Quantités négligeables de matières grasses, acides gras saturés et sel."

Pièces jointes - Nutritionnel

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44
I : Etiquetage		I.2 : Confiture d'abricots BIO 760g	

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Méthode de calcul des valeurs nutritionnelles.pdf	Autres [CDC]	05/05/2014	Gisele Selebran

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

I : Etiquetage

I.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Vitamines et minéraux Confiture d'abricots BIO 760g

Portion 1/1 : (100g) Adulte

Vitamines/minéraux rappel des AQR ou ANC	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	AQR / 100kcal	AQR arrondi / 100kcal	Etiqueté
Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Calcium (mg)	N/R							N/R
Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (µg)	N/R							N/R
Cuivre (mg)	N/R							N/R
Extrait sec (g)	N/R							N/R
Fer (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Fluorure (mg)	N/R							N/R
Iode (µg)	N/R							N/R
Magnésium (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Manganèse (mg)	N/R							N/R
Molybdène (µg)	N/R							N/R
Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Phosphore (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg)	N/R							N/R
Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Sélénium (µg)	N/R							N/R
Silice (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Sodium (g)	N/R	0,00105	0.00105					N/R
Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B1 - Thiamine (mg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (µg)	N/R							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg)	N/R							N/R
Vit B3 (PP) - Niacine (mg)	N/R							N/R
Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	N/R							N/R
Vit B6 - Pyridoxine (mg)	N/R							N/R
Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (µg)	N/R							N/R
Vit C - Acide ascorbique (mg)	N/R							N/R
Vit D - Calciférol (µg)	N/R							N/R
Vit E - Tocophérol (mg)	N/R							N/R
Vit K - Phylloquinone (µg)	N/R							N/R
Zinc (mg)	N/R							N/R
Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Choline (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

L : Produits Finis

L.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
photo Abricot marquage.jpg	Autres [CDC]	17/07/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot étiquette face avant.jpg	Photo produit conditionné	17/07/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot étiquette côté 2.jpg	Photo produit conditionné	17/07/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot étiquette côté 1.jpg	Photo produit conditionné	17/07/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot produit avant dégustation.jpg	Photo produit en coupe	17/07/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot produit nu début milieu fin.jpg	Photo produit nu	17/07/2020	Delphine Meilhac

Conservation de Confiture d'abricots BIO 360g

Définition du lot : **Variété d'un produit d'une journée de fabrication dans un format donné - MM/AAAA + Lettre de l'année (2020 = E) + Quantième + Heure et Minutes + N° de ligne de fabrication (ex : 06/2022 E158 00:51 L04)**

Conservation:

	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	2 Année(s)	Conditionnement	Inclus DLUO (exemple : 01/2021)
Durée de vie après ouverture :	10 Jour(s)		Et conservation au réfrigérateur

Conditions de conservation :

Température ambiante? : Oui

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Confiture 60°B - Validation 10j après ouverture.pdf	Autres [CDC]	09/05/2019	Delphine Meilhac
Suivi en conservation à DLUO - CF Abricot - 60°B.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	08/07/2019	Delphine Meilhac
Plan de suivi en conservation - Confiture e-t Compote verre 24 mois.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	10/05/2019	Delphine Meilhac

Caractéristiques physico-chimiques de Confiture d'abricots BIO 360g

Caractéristique : Poids

Caractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Balance**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		360 g		

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

L : Produits Finis

L.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moyenne du lot supérieure à la cible ; 2% maximum du lot entre TU1 : 349, 2 g et TU2 : 338, 4 g.	Présence de TU2.

Caractéristique : TextureCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Pénétrromètre**Précision : **A titre indicatif, le jus de citrons bio permettant difficilement de standardiser la texture.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
30 g/mm²		80 g/mm²		300 g/mm²

Caractéristique : BrixCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Réfractomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
57 °Brix		60 °Brix		63 °Brix

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **pHmètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
2, 7		3		3, 3

Caractéristique : VideCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Vacuomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
300 mmHg		450 mmHg		650 mmHg

Caractéristique : Conformité et lisibilité DLUO + N° de lotCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Visuelle**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Présent, conforme, indélébile et lisible			

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

L : Produits Finis

L.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Caractéristique : EtiquetageCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Visuelle**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conformité de l'emballage utilisé par rapport au contenu			

Caractéristique : StabilitéCaractéristique applicable : **A DLUO**Méthode : **Etuvage à 37°C pendant 7 jours, Norme AFNOR V08-408**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Pas de déviation de pH > 0, 5			

Caractéristique : Valeurs nutritionnellesCaractéristique applicable : **A DLUO**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs étiquetées		Tolérances du guide UE de déc 2012	

Caractéristique : PesticidesCaractéristique applicable : **A DLUO**Méthode : **LC-MS/MS plus GC-MS**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la réglementation			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **A DLUO**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la réglementation.			

Caractéristiques organoleptiques de Confiture d'abricots BIO 360g**Type : Aspect**Caractéristique applicable : **J+2**Cible : **Présence de fruits, de pulpeux à morceaux répartis de façon homogène - Maxi 1 noyau pour 4000 bocal vendus**

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44

L : Produits Finis

L.1 : Confiture d'abricots BIO 360g

Type : Couleur

Caractéristique applicable : J+2

Cible : Orange à verdatre, caractéristique de l'abricot

Type : Texture

Caractéristique applicable : J+2

Précision : A titre indicatif, le jus de citrons bio permettant difficilement de standardiser la texture.

Cible : De souple à ferme

Type : Goût

Caractéristique applicable : J+2

Cible : Sucré, caractéristique de l'abricot

Caractéristiques microbiologiques de Confiture d'abricots BIO 360g**Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) :** N/R**Commentaire(s) - Caractéristiques :**

La stabilité microbiologique du produit est assurée par un remplissage à chaud (supérieure à 70°C) et l'étanchéité de l'emballage est vérifiée à froid par détection de vide pour tous les pots.

Test de référence Stabilité du produit par étuvage à température ambiante, 37° C et 55° C pendant 7 jours, conformément à "L'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicable aux aliments destinés à la consommation humaine, pour les conserves de produits végétaux de pH inférieur à 4.5". Cette analyse est réalisée par un laboratoire extérieur dans le cadre de la convention tripartite de contrôle.

Conservation d'échantillons de Confiture d'abricots BIO 360g

Conservation d'échantillon :

Oui

Taille :

3 Pots par lot

Durée :

DLUO : 24 mois

Version : 9	Statut : Signé	Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18	Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44
L : Produits Finis		L.2 : Confiture d'abricots BIO 760g	

Pièces jointes - Identification

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
photo Abricot 760g marquage.jpg	Autres [CDC]	06/08/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot 760g étiquette côté 2.jpg	Photo produit conditionné	06/08/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot 760g étiquette côté 1.jpg	Photo produit conditionné	06/08/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot 760g étiquette face avant.jpg	Photo produit conditionné	06/08/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot 760g produit avant dégustation.jpg	Photo produit en coupe	06/08/2020	Delphine Meilhac
Photo Abricot 760g produit nu début milieu - fin.jpg	Photo produit nu	06/08/2020	Delphine Meilhac

Conservation de Confiture d'abricots BIO 760g

Définition du lot :	Variété d'un produit d'une journée de fabrication dans un format donné - MM/AAAA + Lettre de l'année (2020 = E) + Quantième + Heure et Minutes + N° de ligne de fabrication (ex : 06/2022 E158 00:51 L04)		
Conservation:			
	A compter de	Inclus/Exclu	Précisions
DLC ou DLUO / DDM :	2 Année(s)	Conditionnement	Inclus DLUO (exemple : 01/2021)
Durée de vie après ouverture :	10 Jour(s)		Et conservation au réfrigérateur
Conditions de conservation : Température ambiante? : N/R			

Commentaire(s) - Conservation : les test joints, anciens, sont toujours valables pour cette recette et pour l'emballage 760g concerné de ce CDC

Pièces jointes - Conservation

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Confiture 60°B - Validation 10j après ouverture.pdf	Autres [CDC]	09/05/2019	Delphine Meilhac
Suivi en conservation à DLUO - CF Abricot - 60°B.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	08/07/2019	Delphine Meilhac
Plan de suivi en conservation - Confiture e-t Compote verre 24 mois.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	10/05/2019	Delphine Meilhac

Caractéristiques physico-chimiques de Confiture d'abricots BIO 760g

Caractéristique : PoidsCaractéristique applicable : **A la fabrication**Méthode : **Balance**

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

L : Produits Finis

L.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		760 g		

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
		Moyenne du lot supérieure à la cible ; 2% maximum du lot entre TU1 : 745 g et TU2 : 730 g.	Présence de TU2.

Caractéristique : TextureCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Pénétrromètre**Précision : **A titre indicatif, le jus de citrons bio permettant difficilement de standardiser la texture.**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
30 g/mm²		80 g/mm²		300 g/mm²

Caractéristique : BrixCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Réfractomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
57 °Brix		60 °Brix		63 °Brix

Caractéristique : pHCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **pHmètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
2, 7		3		3, 3

Caractéristique : VideCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Vacuomètre**

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
250 mmHg		450 mmHg		650 mmHg

Caractéristique : Conformité et lisibilité DLUO + N° de lotCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Visuelle**

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut
: 17/08/2020 16:18Aperçu créé le : 20/09/2021
12:44

L : Produits Finis

L.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Présent, conforme, indélébile et lisible.			

Caractéristique : EtiquetageCaractéristique applicable : **J+2**Méthode : **Visuelle**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conformité de l'emballage utilisé par rapport au contenu.			

Caractéristique : StabilitéCaractéristique applicable : **Dans le cadre de la convention tripartite.**Méthode : **Etuvage à 37°C pendant 7 jours, Norme AFNOR V08-408**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Pas de déviation de pH > 0,5			

Caractéristique : Valeurs nutritionnellesCaractéristique applicable : **Dans le cadre de la convention tripartite.**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Valeurs étiquetées		Tolérances du guide UE de déc 2012	

Caractéristique : PesticidesCaractéristique applicable : **Dans le cadre de la convention tripartite**Méthode : **LC-MS/MS plus GC-MS**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la réglementation			

Caractéristique : Métaux lourdsCaractéristique applicable : **Dans le cadre de la convention tripartite.**

Cible	Cible - Bornes inférieure et supérieure	Tolérance - Bornes inférieure et supérieure	Non- conformité
Conforme à la réglementation.			

Caractéristiques organoleptiques de Confiture d'abricots BIO 760g

Type : Aspect

Version : 9

Statut : Signé

Date de changement de Statut : 17/08/2020 16:18

Aperçu créé le : 20/09/2021 12:44

L : Produits Finis

L.2 : Confiture d'abricots BIO 760g

Caractéristique applicable :	J+2
Cible :	Présence de fruits, de pulpeux à morceaux répartis de façon homogène - - Maxi 1 noyau pour 4000 bocaux vendus
Type : Goût	
Caractéristique applicable :	J+2
Cible :	Sucré, caractéristique de l'abricot
Type : Couleur	
Caractéristique applicable :	J+2
Cible :	Orange à verdatre, caractéristique de l'abricot
Type : Texture	
Caractéristique applicable :	J+2
Précision :	A titre indicatif, le jus de citrons bio permettant difficilement de standardiser la texture.
Cible :	De souple à ferme

Caractéristiques microbiologiques de Confiture d'abricots BIO 760g

Classification AFSSA (risque Listeria monocytogènes) : N/R

Commentaire(s) - Caractéristiques :

La stabilité microbiologique du produit est assurée par un remplissage à chaud (supérieure à 70°C) et l'étanchéité de l'emballage est vérifiée à froid par détection de vide pour tous les pots.

Test de référence Stabilité du produit par étuvage à température ambiante, 37° C et 55° C pendant 7 jours, conformément à "L'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicable aux aliments destinés à la consommation humaine, pour les conserves de produits végétaux de pH inférieur à 4.5". Cette analyse est réalisée par un laboratoire extérieur dans le cadre de la convention tripartite de contrôle.

Conservation d'échantillons de Confiture d'abricots BIO 760g

Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 Pots par lot
Durée :	DLUO : 24 mois