SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g					
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10		
Table des matières					

D : Liste des Allergènes	 2
I : Etiquetage	 3
I.1 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour	3
I.2 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE	7
L : Produits Finis	11
L.1 : Confiture de myrtilles BIO 360	11

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g						
Version : 10Statut : Signé rédacteurDate de changement de Statut : 04/06/2021 12:11Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10						
D : Liste des Allergènes						

Il n'y a pas d'ingrédients particuliers dans le produit fini pour la recette Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g

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]	11/07/2019	Céline Ponty				
Attestation fruits non OGM non ionisé non a-	Autres [CDC]	11/07/2019	Céline Ponty				
llergène - Carrefour.pdf							
2017.02.27_Note information - Nouvel allerg-			Céline Ponty				
ènes pots verre.pdf							
Note information - Nouvel allergènes pots v-	Autres [CDC]	11/07/2019	Céline Ponty				
erre.pdf							
Info Allergènes - Pots verre.pdf	Autres [CDC]	11/07/2019	Céline Ponty				

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g						
Version : 10 Statut : Signé rédacteur Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11 Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10						
I : Etiquetage I.1 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biolo 360 g Carrefour						

Fiche Technique Etiquetage de Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour

Section: Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour

Dénomination commerciale Confiture extra MYRTILLE Carrefour BIO

:

Dénomination légale : Confiture extra de myrtille issue de l'agriculture biologique

Fabriqué en : N/R

Ingrédients : Sucre de canne*, myrtilles*, 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 360g e

l'emballage :

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° de 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 : Teneur Totale en sucres : 60g pour 100g de produit fini.

Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. 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 Certific

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.

Conseil de préparation 1/1 :

Conseils: /

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

	SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g					
	Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10		
I : Etiquetage I.1 : Confiture de myrtilles 360 g Carrefour				e de l' Agriculture Biologique -		

Nutritionnel de Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour

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

	Nutriscore	<	Valeur	Valeur arrondie	AQR	AQR arrondi	Etiqueté
Energie (kJ)	3	N/R	1039, 28	1039			Valeur
Energie (kcal)		N/R	244, 68	245			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 2	< 0, 5 g			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)	0	N/R	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, 6	59			Valeur
Sucres (g)	10	N/R	58, 6	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, 4	1.4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 4	< 0.5g			Non étiqueté
Sel (g)	0	N/R	0, 0022	< 0.01g			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R	1, 36	1.36			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, protéines et sel."

Pièces jointes - Nutritionnel

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 4 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g						
Version : 10 Statut : Signé rédacteur Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11 Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10						
I : Etiquetage		I.1 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour				

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Méthode de calcul des valeurs nutritionnell- es.pdf	Autres [CDC]	12/07/2019	Céline Ponty

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g							
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11					
I : Etiquetage		I.1 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour					

Calcium (mg))	Vitamines et minéraux Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour								
rappel des AQR ou ANC VR Image: Calcium (mg) Image: Calcium (mg) Image: Ca				T			T	I	
Calcium (mgn)		<	Valeur		AQR	_	AQR / 100kcal		Etiqueté
Calcium (mg/l)	Bicarbonates (mg/l)	N/R							N/R
Chlorures (mg/l) Vir. No. 1	Calcium (mg)	N/R							N/R
Chlonures (mg/l) N/R Image: Chrome (up) N/R Image: Chrome (up) N/R Image: Chrome (up) N/R Image: Chrome (up) N/R N/R Image: Chrome (up) N/R N/	Calcium (mg/l)	N/R							N/R
Chrome (Lig) N/R Curver (mg) N/R Curver (mg) N/R Curver (mg) N/R Curver (mg) N/R Rer (mg) N/R Regressium (mg) N/R Rer (mg)	Chlorures (mg)	N/R							N/R
Cuivre (mg) N/R Image: Control to the c	Chlorures (mg/l)	N/R							N/R
Extrait set (g) N/R N/R	Chrome (µg)	N/R							N/R
Fer (mg) N/R	Cuivre (mg)	N/R							N/R
Fluor (mg/l)	Extrait sec (g)	N/R							N/R
Floorure (mg) N/R	Fer (mg)	N/R							N/R
Iode (µg) N/R IVR Magnésium (mg/l) N/R IVR Magnésium (mg/l) N/R IVR Magnésium (mg/l) N/R IVR Manganése (mg) N/R IVR Molydeène (µg) N/R IVR Molydeène (µg) N/R IVR Nitrates (mg/l) N/R IVR Plosphore (mg) N/R IVR Phosphore (mg) N/R IVR Potassium (mg/l) N/R IVR Potassium (mg/l) N/R IVR Potassium (mg/l) N/R IVR Résidu sec à 180°C (mg/l) N/R IVR Sélenium (µg) N/R IVR Sodium (ng/l) N/R IVR Sodium (mg/l) N/R IVR Sodium (mg/l) N/R IVR Sodium (mg/l) N/R IVR Solidates (mg/l) N/R IVR Vit B.1 - Thiamine (mg) N/R IVR Vit B.2 - Riboflavine (mg) N	Fluor (mg/l)	N/R							N/R
Magnésium (mg) N/R Imagnésium (mg/l) N/R Imagnésium	Fluorure (mg)	N/R							N/R
Magnésium (mg/l) N/R Imagnésium (mg/l) N/R N/R Imagnésium (mg/l) N/R	Iode (µg)	N/R							N/R
Manganèse (mg) N/R Image (mg) N/R Image (mg) N/R	Magnésium (mg)	N/R							N/R
Molybdene (μg) N/R Image: Molybodene	Magnésium (mg/l)	N/R							N/R
Nirates (mg/l)	Manganèse (mg)	N/R							N/R
Phosphore (mg) N/R Image: Composition of the properties of the	Molybdène (µg)	N/R							N/R
Potassium (mg) N/R Image: Composition of the compos	Nitrates (mg/l)	N/R							N/R
Potassium (mg/l) N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R N/R Image: Residu sec à 180°C (mg/l) Image: Residu sec à 180°C (mg/l) N/R N/R <td< td=""><td>Phosphore (mg)</td><td>N/R</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>N/R</td></td<>	Phosphore (mg)	N/R							N/R
Résidu sec à 180°C (mg/l) N/R Image: Control of the co	Potassium (mg)	N/R							N/R
Sélénium (µg) N/R Image: Residence of the projection of the pro	Potassium (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Sodium (mg/l) N/R 0,00086 0,00086 Image: Residue (mg/l) N/R N/R Sulfates (mg/l) N/R 0,00086 0,00086 Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit A - Rétinol (µg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit B1 - Thiamine (mg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit B2 - Riboflavine (mg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R	Résidu sec à 180°C (mg/l)	N/R							N/R
Silice (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Sodium (mg/l) N/R 0,00086 0,00086 Image: Residue (mg/l) N/R N/R Sulfates (mg/l) N/R 0,00086 0,00086 Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit A - Rétinol (µg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit B1 - Thiamine (mg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Vit B2 - Riboflavine (mg) N/R Image: Residue (mg/l) N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R N/R N/R N/R Image: Residue (mg/l) N/R	Sélénium (µg)	N/R							N/R
Sodium (g) N/R 0,00086 0,00086 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 B1 - Cobalamine (μg) N/R	Silice (mg/l)	1							N/R
Sulfates (mg/l) N/R Image: Mode of the policy of the pol	Sodium (mg/l)	N/R							N/R
Vit A - Rétinol (µg) N/R	Sodium (g)	N/R	0, 00086	0, 00086					N/R
Vit B1 - Thiamine (mg) N/R	Sulfates (mg/l)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (μg) N/R N/R </td <td>Vit A - Rétinol (µg)</td> <td>N/R</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>N/R</td>	Vit A - Rétinol (µg)	N/R							N/R
Vit B12 - Cobalamine (μg) N/R N/R </td <td></td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>N/R</td>		1							N/R
Vit B2 - Riboflavine (mg) N/R N/R N/R Vit B3 (PP) - Niacine (mg) N/R N/R N/R Vit B5 - Acide pantothénique (mg) N/R N/R N/R Vit B6 - Pyridoxine (mg) N/R N/R N/R Inositol ou vitamine B7 (μg) N/R N/R N/R Vit B8 (H) - Biotine (μg) N/R N/R N/R Vit B9 - Acide folique (μg) N/R N/R N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R N/R N/R Vit D - Calciférol (μg) N/R N/R N/R Vit E - Tocophérol (mg) N/R N/R N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R N/R N/R Zinc (mg) N/R N/R N/R		1							
Vit B3 (PP) - Niacine (mg) N/R Vit B5 - Acide pantothénique (mg) N/R Vit B6 - Pyridoxine (mg) N/R Inositol ou vitamine B7 (μg) N/R Vit B8 (H) - Biotine (μg) N/R Vit B9 - Acide folique (μg) N/R Vit B9 - Acide ascorbique (mg) N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R Vit D - Calciférol (μg) N/R Vit E - Tocophérol (mg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Vit (mg)		<u> </u>							
Vit B5 - Acide pantothénique (mg) N/R <		1							
Inositol ou vitamine B7 (μg) N/R Vit B8 (H) - Biotine (μg) N/R Vit B9 - Acide folique (μg) N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R Vit D - Calciférol (μg) N/R Vit E - Tocophérol (mg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Zinc (mg) N/R	Vit B5 - Acide pantothénique (mg)	1							
Inositol ou vitamine B7 (μg) N/R Vit B8 (H) - Biotine (μg) N/R Vit B9 - Acide folique (μg) N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R Vit D - Calciférol (μg) N/R Vit E - Tocophérol (mg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Zinc (mg) N/R		N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (μg) N/R	Inositol ou vitamine B7 (µg)	N/R							N/R
Vit B9 - Acide folique (μg) N/R	Vit B8 (H) - Biotine (µg)	N/R							
Vit C - Acide ascorbique (mg) N/R N	Vit B9 - Acide folique (µg)								
Vit D - Calciférol (μg) N/R Image: N/R		 							
Vit E - Tocophérol (mg) N/R Vit K - Phylloquinone (μg) N/R Zinc (mg) N/R	Vit D - Calciférol (µg)	1							
Vit K - Phylloquinone (μg) N/R N/R N/R Zinc (mg) N/R N/R N/R	Vit E - Tocophérol (mg)	<u> </u>							
Zinc (mg) N/R N/R N/R	Vit K - Phylloquinone (µg)	<u> </u>							
	Zinc (mg)	1							-
		1	1	1	ı	1	1	ı	

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Fiche Technique Etiquetage de Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE

Section: Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE

Dénomination commerciale Confiture extra MYRTILLE Carrefour BIO

:

Dénomination légale : Confiture extra de myrtille issue de l'agriculture biologique

Fabriqué en : N/R

Ingrédients : Sucre de canne*, myrtilles*, 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 360g e

l'emballage :

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° de 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: Teneur Totale en sucres : 60g pour 100g de produit fini.

Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. 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 BIO : logo AB Certifié Agriculture Biologique + logo bio eurofeuille +

certification tierce partie : 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.

Conseil de préparation 1/1 :

Conseils: /

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

Pièces jointes - Généralités					
Pièce jointe Type de contenu Date Insertion PJ Utilisateur					
MyrtilleBIO-360g-CARREFOUR ESPAGNE.pdf	Emballage finalisé = BAT	25/03/2021	Céline Ponty		

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 7 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g					
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10		
		I.2 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE			

Nutritionnel de Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE

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	1039, 28	1039			Valeur
Energie (kcal)		N/R	244, 68	245			Valeur
Matières Grasses (g)		N/R	0, 2	< 0, 5 g			Non étiqueté
Acides gras saturés (g)	0	N/R	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, 6	59			Valeur
Sucres (g)	10	N/R	58, 6	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, 4	1.4			Valeur
Fibres solubles (g)		N/R					
Fibres insolubles (g)		N/R					
Protéines(g)		N/R	0, 4	< 0.5g			Non étiqueté
Sel (g)	0	N/R	0, 0022	< 0.01g			Non étiqueté
Acides organiques (g)		N/R	1, 36	1.36			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, protéines et sel."

Pièces jointes - Nutritionnel

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 8 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g					
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10		
		I.2 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique - 360 g Carrefour ESPAGNE			

Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur
Méthode de calcul des valeurs nutritionnell-	Autres [CDC]	12/07/2019	Céline Ponty
es.pdf			

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g						
Version: 10	Statut : Signé rédacteur	Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10			
I : Etiquetage		I.2 : Confiture de myrtilles issue de l' Agriculture Biologique -				

Portion 1/1: (100g) Ad	ulte		·					
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		1					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, 00086	0, 00086					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
Inositol ou vitamine B7 (μg)	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
Choline (mg)	N/R							N/R

Allégations nutritionnelles et fonctionnelles

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 10 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g					
Version: 10	on : 10 Statut : Signé rédacteur Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11 Aperçu créé le : 20/09/2				
L : Produits Finis		L.1 : Confiture de myrtilles BIO 360 g			

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

Conservation de Confiture de myrtilles BIO 360 g						
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						

Commentaire(s) - Conservation : les test joints, anciens, sont toujours valables pour cette recette et pour l'emballage 360g concerné de ce CDC

Pièces jointes - Conservation					
Pièce jointe	Type de contenu	Date Insertion PJ	Utilisateur		
Confiture 60°B - Validation 10j après ouver- ture.pdf	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	12/07/2019	Céline Ponty		
·			200		
Plan de suivi en conservation - Confiture e-	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	12/07/2019	Céline Ponty		
t Compote verre 24 mois.pdf					
Suivi vieillissement à DLUO - CF Myrtille -	DLC / DLUO / DDM : protocole et résultats	12/07/2019	Céline Ponty		
60°B.pdf					

Caractéristiques physico-chimiques de Confiture de myrtilles BIO 360 g

Caractéristique : Poids

Caractéristique applicable : A la fabrication

Méthode : Balance

Tolérance inférieure	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure
		360 g		

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 11 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g						
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10			
L : Produits Finis		L.1 : Confiture de myrtilles BIO	360 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 : 349, 2 g et TU2 : 338, 4 g.	Présence de TU2.

Caractéristique : Texture

Caractéristique applicable : J+2

Méthode : Pénétromètre

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

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

Caractéristique : Brix
Caractéristique applicable : J+2
Méthode : Réfractomètre

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

Caractéristique : pH
Caractéristique applicable : J+2
Méthode : pHmètre

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

Caractéristique : Vide
Caractéristique applicable : J+2
Méthode : Vacuomètre

300 mm/Hg			450 mm/Hg		650 mm/Hg
Tolérance inférie	ıre	Cible inférieure	Cible	Cible supérieure	Tolérance supérieure

Caractéristique : Conformité et lisibilité DLUO + N° de lot

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

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

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 12 / 14	Aperçu Version 4.0

Caractéristique : Etiquetage
Caractéristique 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 : Stabilité
Caractéristique 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 nutritionnelles
Caractéristique 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 : Pesticides
Caractéristique 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 lourds
Caractéristique applicable : A DLUO

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

Caractéristiques organoleptiques de Confiture de myrtilles BIO 360 g

Type: Aspect

Caractéristique applicable : J+2

Cible : Présence de fruits répartis de façon homogène.

Type : Couleur

Ce document a été édité par TRACE ONE et ne peut être reproduit ou diffusé sans un accord écrit préalable des parties.	Aperçu partiel
Page 13 / 14	Aperçu Version 4.0

SOCIETE INTERDIS SNC / ANDROS SNC / Confiture de myrtilles issue de l'agriculture biologique 360 g			
Version: 10		Date de changement de Statut : 04/06/2021 12:11	Aperçu créé le : 20/09/2021 15:10
L : Produits Finis		L.1 : Confiture de myrtilles BIO	360 g

Caractéristique applicable : **J+2**

Cible : Noir bleuté, caractéristique des myrtilles.

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 des myrtilles

Caractéristiques microbiologiques de Confiture de myrtilles BIO 360 g

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 de myrtilles BIO 360 g	
Conservation d'échantillon :	Oui
Taille :	3 pots par lot
Durée :	DLUO: 24 mois