



# FICHE TECHNIQUE

Document actualisé sous CHS

DOSSIER : FTBIO-90G-24

Date de création : 01/01/2023

## DESSERTS DE FRUITS BIO – GOURDE 90G

N° Page : Page 1 sur 2

Date de révision : 15/01/2024

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Définition du produit** : Desserts de fruits BIO fabriqués artisanalement et localement.  
*Produits issus de l'agriculture Biologique certifiés par CERTISUD FR-BIO-12.*  
 Ils sont obtenus à partir des parties comestibles des fruits (après broyage et sans concentration notable).  
 Ces produits sont sans conservateur, sans additif et sans sucre ajouté.  
 Ils contiennent uniquement des sucres naturellement présents dans les fruits.

#### Composition :

- Momo parfum : Fruits\* (100%) [POMME].
- Multi parfum : Premier Fruit\* (70%) [POMME], second Fruit\* (30%) (selon parfum).

**Cas particulier : rajout d'arôme naturel (0,1%) pour la « Purée Pomme & Poire » et la « Purée Pomme & Pêche ».**

*\*Issus de l'agriculture Biologique.*

**NOS DESSERTS DE FRUITS ENTRENT INTÉGRALEMENT DANS LA LOI EGALIM.**

### ORIGINE GÉOGRAPHIQUE DES COMPOSANTS

Valeurs Nutritionnelles Énergétiques pour 100g

Fruits	Origine***	Parfums	Énergie	AG	AGS	Glucides	Sucre	Protéines	Sel**	Fibres
Pomme	Dép.64 et/ou 47	Pomme	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g
Pêche	Dép. 64	Pomme & Pêche	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g
Poire Williams	Dép.87	Pomme & Poire	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g
Pruneaux d'Agen IGP	Dép.33	Pomme & Pruneaux	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g
Fraise	Dép.40	Pomme & Fraise	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g
Kiwi	Dép.40	Pomme & Kiwi	225kJ (53kcal)	<0,5g	<0,1g	11g	11g	<0,5g	0,1g	1,3g

\*\*Teneur en sel due exclusivement à la présence naturelle de sodium.

\*\*\* Les matières premières viennent uniquement du grand Sud-Ouest.

**Application** : Petit déjeuner, goûter, ...

**Dose d'emploi** : Au choix de l'apporteur.

**Conseil de mise en œuvre** : Servir frais

**Condition de Stockage/Conservation** : Température ambiante dans un endroit propre et sec. Après ouverture, stocker à +4°C maxi, à consommer dans les 24 heures.

**Date de Durabilité Minimale (DDM)** : 18 mois maximum – Date inscrite sur le pot.

### SPÉCIFICATION DU PRODUIT

#### CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect	Homogène, très légèrement granuleuse.
Couleur	Caractéristique du fruit.
Odeur	Caractéristique du fruit.
Saveur	Caractéristique du fruit.

#### CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Analyse	Minimum	Maximum	Méthode
Extrait Sec (°Brix à 20°C)	9	15	Réfractomètre
pH	3,4	4,1	pH-mètre

Confitures Artisanales Cuites au chaudron

Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits

En conventionnel ou en Bio



Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense  
Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605  
Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12



# FICHE TECHNIQUE

Document actualisé sous CHS

DOSSIER : FTBIO-90G-24

Date de création : 01/01/2023

## DESSERTS DE FRUITS BIO – GOURDE 90G

N° Page : Page 2 sur 2

Date de révision : 15/01/2024

### CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DÉFINIT PAR LE RÈGLEMENT CE N°2073/2005 MODIFIÉ PAR LE RÈGLEMENT CE N°1441/2007.

Analyse*	Maximum	Méthode
Aérobies mésophiles totales (ufc/g)	<b>Abs.</b>	ISO 4833 : 2013
Levures et Moisissures (ufc/g)	<b>Abs.</b>	ISO 21527- 2 : 2008
Entérobactéries (ufc/g)	<b>Abs.</b>	ISO 21528 - 2 : 2017
Listéria monocytogènes (ufc/g)	<b>Abs. /25g</b>	ISO 1190 - 2 : 2017

\*le produit est pasteurisé il n'y a pas de risque microbiologique.

### SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

>> Allergènes Selon le règlement 2011/1169 et ces modifications.	Absence
>> OGM (Organismes Génétiquement Modifiés)	Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003.
>> Ionisation - Irradiation	Nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leurs compositions ne subissent aucun traitement d'ionisation et ni d'irradiation.
>> Pesticides résiduels et métaux lourds	Tous nos produits sont en conformité avec la législation européenne en vigueur concernant les pesticides résiduels et les métaux lourds. Tous nos fournisseurs sont soumis à un processus d'évaluation et de suivi incluant les aspects pesticides et métaux lourds.
>> ETO (Oxyde d'Éthylène)	Aucun de nos produits ainsi que les ingrédients entrant dans leurs compositions ne subissent de traitement avec de l'oxyde d'éthylène (ETO).
>> Emballage	Emballage conforme aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004, à la directive 2007/19 du règlement (CE) n°10/2011 et leurs modifications.
>> Origine	Nos produits sont fabriqués en France.

### TRACABILITÉ DU PRODUIT FINI

L'attribution du numéro de lot est définie de la manière qui suit.  Dans le cas d'une recherche de lot, une recherche complète est réalisable en moins de deux heures, soit par informatique, soit manuelle (les fiches de productions étant stockées physiquement dans nos locaux).	<b>Exemple - Lot : 24 015 1</b>  Le numéro de lot renvoie à une fiche de fabrication intégrant : les ingrédients mis en œuvre avec leurs lots et DDM, le résultat de production et les événements éventuels liés à la production.	<b>24</b> : correspond à l'année de fabrication.  <b>015</b> : correspond au jour de fabrication (Jour julien).  <b>1</b> : correspond au numéro de cuisson dans la journée.
--	---	--

### PACKAGING

Emballage	Gourde - Bouchon Baby Cap
Masse brute (kg)	0,098
Quantité nette (kg)	0,090
Marque Commerciale	LOCAL POTE
Numéro d'Emballleur	EMB 64017

**Collectivité – Colis de 80 gourdes de 90g monoparfum  
Palette complète de 40 colis – soit 3200 gourdes**

Confitures Artisanales Cuites au chaudron

Conserves de fruits et légumes à façon - Jus et Nectars de fruits - Desserts de Fruits

En conventionnel ou en Bio

Les Confitures de Haute Soule – Maison Haritchague – 64470 Alos Sibas Abense

Sarl au capital de 50080 €.

Rcs Oloron Sainte Marie 2001 B 37 – APE 153 F – Siret 438 642 605 00010 - N° intracom FR 25 438 642 605

Tél : 05 59 28 59 83. Fax : 05 59 28 69 53. Email : commercial.confiture@gmail.com



Certifié FR-BIO-12