

	Code produit : HS010	Document actualisé sous CHS	
	FICHE TECHNIQUE	DOSSIER :	CHS-011B-22
Date de création : 01/01/2021	CONFITURE EXTRA DE CERISES 50% BIO	N° Page :	Page 1 sur 4
Date de révision : 21/03/2022			

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Définition du Produit	Confiture Extra de Cerises 50% BIO fabriquée artisanalement et localement. <i>Produit issu de l'agriculture Biologique certifié par CERTISUD FR-BIO-12.</i> Elle est cuite à l'ancienne, par chauffe directe au chaudron de cuivre. Elle est obtenue à partir de fruits de première qualité achetés en saison et de sucre. Ce produit est sans colorant et sans conservateur.
Composition	Cerises Griottes* (50%), sucre cristal* (49%), pectine de fruits (citrus) (0,5%) [E440], acide citrique (0,5%) [E330]. <i>*Issus de l'agriculture Biologique.</i>
Origines géographiques des composants**	Cerises Griottes (Serbie) – Sucre Cristal (Portugal) – Pectine de fruits (citrus) (France) – Acide Citrique (Chine). <i>** Les matières premières sont susceptibles de provenir de divers pays pour des raisons de maintien de la qualité des récoltes et des approvisionnements. Ces données peuvent donc évoluer.</i>
Application	Pâtisserie, petits déjeuners, goûters (ex : sur des crêpes), ...
Dose d'emploi	Au choix de l'applicateur
Conseil de mise en œuvre	Utiliser frais pour décupler les arômes.
Condition de Stockage/Conservation	Température ambiante dans un endroit propre et sec. Après ouverture, stocker à +4°C maxi, à consommer dans les 15 jours.
Date de Durabilité Minimale (DDM)	36 mois – Date de fabrication (voir étiquette).

SPÉCIFICATION DU PRODUIT

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	
Aspect	Homogène, produit onctueux.
Couleur	Rouge foncé
Odeur	Caractéristique de la cerise.
Saveur	Caractéristique de la cerise.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
Analyse	Minimum	Maximum	Méthode
Extrait Sec (°Brix à 20°C)	60	65	Réfractomètre
pH	2,8	3,5	pH-mètre
Densité (gr/cc)	Cible : 1,2964		Densimètre

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)	10 000	ISO 4833 : 2013
Levures et Moisissures (ufc/g)	100	ISO 21527- 2 : 2008
Entérobactéries (ufc/g)	10	ISO 21528 - 2 : 2017
Listéria monocytogènes (ufc/g)	Abs./25g	ISO 1190 - 2 : 2017



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

COMPOSITION NUTRITIONNELLE

Valeurs Nutritionnelles Énergétiques pour 100g.		**%VNR
Energie	1078kJ (254kcal)	12,83%
Graisses	0g	0,00%
Dont acides gras saturés	<0,1g	0,50%
Glucides	61,9g	23,81%
Dont sucres	59,2g	65,78%
Protéines	0,7g	1,40%
Sel*	0,04g	0,67%
Fibres alimentaires	1,7g	6,80%

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

**%VNR : Valeurs Nutritionnelles de Références pour un adulte moyen (8400kJ/2000kcal).

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

>> ALLERGÈNES

INGRÉDIENTS (Selon le règlement 2011/1169 et ces modifications)	PRÉSENCE	
	OUI	NON
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.		X
Crustacés et produits à base de crustacés.		X
Œufs et produits à base d'œufs.		X
Poissons et produits à base de poissons.		X
Arachides et produits à base d'arachide.		X
Soja et produits à base de soja.		X
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).		X
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits).		X
Céleri et produits à base de céleri.		X
Moutarde et produits à base de moutarde.		X
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.		X
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂).		X
Lupin et produits à base de lupin.		X
Mollusques et produits à base de mollusques.		X

	<h1>FICHE TECHNIQUE</h1>	Document actualisé sous CHS	
		DOSSIER :	CHS-011B-22
Date de création : 01/01/2021	CONFITURE EXTRA DE CERISES 50% BIO	N° Page :	Page 3 sur 4
Date de révision : 21/03/2022			

>> OGM

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 élaborés en France.

TRACABILITÉ DU PRODUIT FINI

L'attribution des numéros de lot est définie de la manière suivante :

Exemple - Lot : 22 206 1

22 : correspond à l'année de fabrication.

206 : correspond au jour de fabrication (jour julien).


1 : correspond au numéro de cuisson dans la journée.

Le numéro de lot renvoi 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.

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).



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


Date de création : 01/01/2021
Date de révision : 21/03/2022

FICHE TECHNIQUE

CONFITURE EXTRA DE CERISES 50% BIO

Document actualisé sous CHS	
DOSSIER :	CHS-011B-22
N° Page :	Page 4 sur 4

PACKAGING

Emballage	Pot en verre - Capsule métallique
Masse brute (kg)	0,380
Quantité nette (kg)	0,250
Marque Commerciale	LES CONFITURES DE HAUTE SOULE
Numéro d'Emballer	EMB 64017

COLISAGE - PALETTISATION

> COLISAGE

Famille client	Épicerie fine, restauration collective, hôtellerie, ...
Nombre de pièces/colis	6
Dimension LxIhx (mm)	204 x 138 x 85
Masse brute (kg)	2,36
Masse nette (kg)	1,50

> PALETTISATION

Nombre de colis/couche	20
Nombre de couche/palette	10
Nombre de colis/palette	200
Nombre de pièces/palette	1200
Dimension LxIhx (mm)	1200 x 800 x 995
Masse brute (kg)	497,00
Masse net (kg)	300,00



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