

FICHE TECHNIQUE

Nom du laboratoire	: GIFFARD
Date de mise à jour	: 16/10/2024
Nom du produit	: SIROP FIGUE
Code recette	: 2608
Volume déclaré	: 1 L
Type de bouteille	: Bouteille verre
Traitement effectué	: Flash pasteurisation
Date de durabilité minimale	: 3 ans dans l'emballage fermé
Conditions de conservation	: Dans un endroit sec et frais, si possible à l'abri de la lumière. Bien refermer la bouteille après utilisation
Ingrédients	: Sucre, eau, arômes naturels de figue avec autres arômes naturels, jus concentré de figue, acidifiant : acide citrique, jus concentré de citron, colorant : caramel ordinaire.
Dosage indicatif	: Dilution dans 8 volumes d'eau
Ingrédients ionisés	: Absence
Ingrédients allergènes	: Absence (selon le Règlement (UE) n°1169/2011)
Ingrédients OGM	: Absence
Vegan	: Oui

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Note aromatique	: Goût caractéristique de la figue confite avec une légère note amandée
Couleur	: brun

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Densité (± 0.1)	: 1,313
Brix ($^{\circ}$ Brix) ($\pm 3^{\circ}$ B)	: 64,7
Sucre ajouté (± 5 g/L)	: 800 g/l
pH (± 0.5)	: 2,81
Colorant(s)	: E150a (caramel)
Conservateur	: Absence
Teneur en jus simple minimum	: Equivalence en jus de figue mis en œuvre : 10% minimum.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Levures et moisissures	: $<10^2$ UFC/g
Flore totale	: $<10^3$ UFC/g

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 ML

Energie	: 340 kcal	1443 kJ
Matières grasses	: 0 g	
dont acide gras saturés	: 0 g	
Glucides	: 83 g	
dont sucres	: 83 g	
Protéines	: 0 g	
Sel	: 0 g	

ETS GIFFARD et Cie
Chemin du Bocage - Z.A. La Violette
CS 30037 - 49241 AVRILLE Cedex
Tél. 02.41.18.85.00 - Fax 02.41.18.85.05
SA au capital de 500.000 Euros
SIRET 054 200 217 00013 - APE 1101Z
N° IDENTIFICATION FR 48 054 217 013



16/10/2024
S. GRIMAULT