



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Faible teneur en sucres

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Confiture de fraises allégée en sucres (30% de sucres en moins) - confiture d'abricots allégée en sucres (30% de sucres en moins) - gelée de groseilles allégée en sucres (30% de sucres en moins).
- Descriptif produit :** 3 parfums : fraise, abricot, gelée de groseille. Fruits 50%. Colis de 120 coupelles plastique
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 2.400 kg
- Liste des ingrédients :** Confiture d'abricots allégée en sucres (30% de sucres en moins): Purée d'abricots à base de concentré 50%, eau, sucre, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique, lactate de calcium. Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 40g pour 100g.
- Gelée de groseilles allégée en sucres (30% de sucres en moins): Jus de groseilles à base de concentré 50%, sucre, eau, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 40g pour 100g.
- Confiture de fraises allégée en sucres (30% de sucres en moins): Purée de fraises à base de concentré 50%, sucre, eau, gélifiant : pectines, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 50g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 40g pour 100g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FRAISE	Union Europ., Hors UE
ABRICOT	Union Europ., Hors UE
GROSEILLE	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 19]
Durée de vie totale du produit (jours) : 540
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Végétalien, Végétarien
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 20079939 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (sauf confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, de fraises, de cerises ou d'agrumes, purées et pâtes de marrons, pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	42 °B		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture
Mise en œuvre : Ouvrir le carton en veillant à ne pas perforer les coupelles de confiture. Les confitures sont prêtes à être distribuées pour tartinage sur tous les types de pains, brioches et biscottes.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
742	175	0.5	0.1	42	40	0	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en sucres

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	26.4	0	11	Colis	11		
Palette	422.4	500.2	176	Colis	176	1200x800x1430	23174060001312
Pièce unitaire	0.02	0	0.01	Colis			
Barquette	0.02	0	0.01	Colis			
Colis	2.4	2.7	1	Colis		440x160x80	3174060001318
Pièce	0.02	0	0.01	Colis			