

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Confiture Extra de Cerises Griottes.

Descriptif produit : Fruits 50%. Bocal verre de 370g. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.370 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Cerises griottes, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
CERISE GRIOTTE	Hors UE, Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 46]

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20079931 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de cerises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	97 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	85 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

Mise en œuvre : Prélever la quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. Confiture prête à l'emploi. Répartir dans des petits pots ou laisser en l'état et mettre à disposition des convives. La confiture de cerises griottes peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Rendement : 370 g de confiture = plus de 18 portions de 20 g ou plus de 12 portions de 30 g.

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							
1,030	243	0.2	0	59	59	1	0.7	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.50

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
Colis	2.22	3.57	6	Bocal		262x183x100	3045328084124
Couche	42.18	0	114	Bocal	19		
Palette	463.98	768.47	1254	Bocal	209	1200x800x1245	03045328084131
Bocal	0.37	0.58	1	Bocal			3045320001518
Pièce unitaire	0.37	0	1	Bocal			