

## 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 Figues violettes.

**Descriptif produit :** Fruits 50%. Colis de 6 bocaux

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 0.370 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Figues violettes, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FIGUE VIOLETTE	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 alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**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
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. La confiture est prête à l'emploi, laisser en l'état et mettre à disposition des convives. La confiture de figue peut accompagner le foie gras. 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							
1,029	242	0.2	0	59	59	1.3	0.5	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.50

**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	3045328085107
Couche	42.18	0	114	Bocal	19		
Palette	463.98	768.47	1254	Bocal	209	1200x800x1245	03045328085114
Bocal	0.37	0.58	1	Bocal			3045320009293
Pièce unitaire	0.37	0	1	Bocal			
Pièce	0.37	0	1	Bocal			