

Gelée de groseille rouge en coupelle 30 g GUSTO DEBRIO

Article : 33809



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	CONFITURE DE CERISES
Descriptif produit :	Fruits 35%. Colis de 120 coupelles plastique
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 3.600 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, groseilles 35% (dont 31% à base de jus concentré), eau, gélifiant : pectines de fruits, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

Ingrédients principaux / primaires	Origines
groseille	UE

Pays de transformation :	France [Département(s) : 46, 19]
Durée de vie totale du produit (jours) :	540
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, 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,

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 11/01/2024 15:37

N° de version : 9.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Gelée de groseille rouge en coupelle 30 g GUSTO DEBRIO

Article : 33809

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	60 °B (60 à 65 °B)	pH	2.6 (2.6 à 3.8)

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. Distribuer ou mettre à disposition directement des convives. Les confitures sont prêtes à être tartinées sur tous les types de pain, brioche et biscotte.

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							
1,040	245	0.5	0.1	60	58	1.2	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Colis	3.6	4.2	1	Colis		341x165x122	3061435101783
Couche	39.6	0	11	Colis	11		
Palette	514.8	625.6	143	Colis	143	1200x800x1243	
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			