

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 de Lait.

Descriptif produit : Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.380 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : LAIT concentré sucré, sirop de glucose, sucre, eau, correcteur d'acidité: citrate de sodium, sel, gélifiant : pectines de fruits.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
LAIT CONCENTRE SUCRE	Hors UE, Union Europ.

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait

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 : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

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 : Ouvrir le bocal après en avoir frappé le fond avec le plat de la main. Prélever la quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots ou laisser en l'état et mettre à disposition des convives. La confiture de lait peut aussi s'utiliser en pâtisserie pour garnir de fonds de tartelettes, des gauffres, de crepes ou réaliser des inclusions dans des muffins. La confiture de lait peut aussi s'utiliser en décor d'assiette. Rendement : 380 g de confiture = plus 19 portions de 20 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							
1,301	307	3.7	2.3	65	52	0	3.4	0.65

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.92

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	2.28	3.63	6	Bocal		262x183x100	3045328063006
Bocal	0.38	0.59	1	Bocal			3045320097337
Couche	43.32	0	114	Bocal	19		
Palette	476.52	781.01	1254	Bocal	209	1200x800x1245	03045328063013
Pièce	0.38	0	1	Bocal			