

Poire en cube au sirop léger en boîte 5/1 ST MAMET

Article : 37763



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 :** Cubes de poires préservés
- Descriptif produit :** +/- 23 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,380 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
- Liste des ingrédients :** Cubes de poires, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poire	France, Espagne, Italie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20084059 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucres <= 13% en poids, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	15 °B (13-18)	pH	3.6 (3.4 à 4.0)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. les cubes sont prêt à l'emploi et se présentent généralement dans une jatte en libre-service. Egalement utilisé en pâtisserie, à condition de les égoutter partiellement ou de manière plus poussée, pour garnir les fonds de tartes. Elle peut être travaillée tièdes ou frappées. Simplement tiédie : poudrée de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garnie de fruits secs marinés dans un sirop parfumé ou un alcool (rhum), ou accompagnée de biscuits secs.ils se retrouvent également dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes, les crumbles et autres tartes.

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							
266	63	0	0	14	14	1.4	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Boîte	4.2	4.613	1	Boîte			3080920103651
Colis	12.6	13.839	3	Boîte		470x160x246	03080920971823
Couche	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	761.145	165	Boîte	55	1200x800x1380	03080920990565
Pièce unitaire	4.2	0	1	Boîte			
Pièce	4.2	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.38