



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 assortiment classique : confiture de fraises, confiture d'abricots et gelée de groseilles.

Descriptif produit : Confiture fraise, confiture d'abricot et gelée de groseille. Colis de 120 coupelles plastique

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.600 kg

Liste des ingrédients : Confiture de fraises : Sucre, purée de fraises à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

Confiture d'abricots : Sucre, purée d'abricots à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Gelée de groseilles : Sucre, jus concentré de groseilles 35%, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
fraise	Union Europ., Hors UE
abricot	Union Europ., Hors UE
groseille	Union Europ., Hors UE

Pays de transformation : France [Département(s) : 19]

Durée de vie totale du produit (jours) : 540

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 08:17

N° de version : 10.3

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

Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, 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 :	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

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. Les confitures sont prêtes à être distribuées pour tartinage sur tous les types de pains, brioches et biscottes.

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	59	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		431x155x101	3174060010518
Couche	39.6	0	11	Colis	11		
Palette	514.8	625.6	143	Colis	143	1200x800x1463	23174060010512
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			