

# Confiture de framboise en coupelle 30 g VALADE EN CORREZE

Article : 42618



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	CONFITURE DE FRAMBOISES
<b>Descriptif produit :</b>	Fruits 35%. Colis de 120 coupelles plastique
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 3.600 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Sucre, framboise 35% (dont 25% à base de jus concentré), eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FRAMBOISE	Union Europ., Hors UE

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 19]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	20079935 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 15:13

N° de version : 8.4

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

## 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							
1,045	246	0.5	0.1	60	58	1.6	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
Couche	39.6	0	11	Colis	11		
Palette	514.8	625.6	143	Colis	143	1200x800x1261	
Barquette	0.03	0	0.01	Colis			
Colis	3.6	4.2	1	Colis		431x155x101	3174060003510
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			