

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 fraises
- Descriptif produit :** Fruits 35%. Colis de 6 bocaux
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg
- Liste des ingrédients :** Sirop de glucose/fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 19]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20079933 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

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 7 jours après ouverture

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 et mettre à disposition des convives. La confiture de fraises peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits rouges. Rendement : 1 kg de confiture = 50 portions de 20 g ou près de 35 portions de 30 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							
1,034	243	0.5	0.1	60	42.7		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
Bocal	1	1.36	1	Bocal			3174061390602
Pièce unitaire	1	0	1	Bocal			
Couche	114	0	114	Bocal	19		
Palette	684	953.1	684	Bocal	114	1200x800x1207	
Boite	1	0	1	Bocal			
Colis	6	8.16	6	Bocal		263x175x176	13174061390609