

Confiture d'abricot en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE

Article : 42633



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 d'abricots
Descriptif produit :	Fruits 35%. Colis de 6 bocaux
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Sucre, abricots 35% (dont 18% de purée à base de concentré), eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 19]
Durée de vie totale du produit (jours) :	720
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Végétarien
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,

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 24/11/2023 10:35

N° de version : 5.5

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 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 d'abricots peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits jaunes-orangés. Elle accompagne également les fromages à pâte molle et croute fleurie (Camembert, Brie...). 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							
1,029	242	0.5	0.1	60	42.6	0.5	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
Boite	1	1.36	1	Bocal			
Colis	6	8.16	6	Bocal		263x175x176	13174061060601
Bocal	1	1.36	1	Bocal			3174061060604
Pièce unitaire	1	1.36	1	Bocal			
Couche	114	0	114	Bocal	19		
Palette	684	953.1	684	Bocal	114	1200x800x1207	
Pièce	1	0	1	Bocal			



Confiture d'abricot en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE

Article : 42633