

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%. Boîte 5/1 de 5 kg. Colis de 3 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 5.000 kg

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
purée de fraises	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, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 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 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Prélever la quantité nécessaire de confiture et débarrasser le reste dans un conditionnement adapté, puis le réserver au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. La confiture de fraise peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Rendement : 5 kg de confiture = 250 portions de 20 g ou près de 170 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	0.6	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	165	0	33	Boîte	11		
Palette	825	909.27	165	Boîte	55	1200x800x1345	
Boîte	5	5.36	1	Boîte			3174061430605
Colis	15	16.12	3	Boîte		475x159x239	13174061430602
Pièce	5	0	1	Boîte			