Gelée de groseille en boîte 5/1 VALADE EN CORRÈZE

Article : 42657

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 : Gelée de groseilles

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 : Sirop de glucose/fructose, jus de groseilles à base de concentré 35%, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment).

Ingrédients principaux / primaires	Origines
groseilles	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, Sans porc, 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, purées et pâtes de framboises, de fraises, de cerises ou d'agrumes, purées et pâtes de

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

Gelée de groseille en boîte 5/1 VALADE EN CORRÈZE

Article : 42657

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 5 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Prélever la quantité nécessaire de gelée de groseille et débarrasser le reste dans un conditionnement adapté, puis le réserver au frais. La gelée de groseille est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. 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							
1,035	244	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
Couche	165	0	33	Boite	11		
Palette	825	907.7	165	Boite	55	1200x800x1345	
Boite	5	5.36	1	Boite			3174061830603
Colis	15	16.12	3	Boite		475x159x239	13174061830600
Pièce	5	0	1	Boite			

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