



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 :** Confitures assorties : -Confiture de fraise -Confiture de pêche -Confiture d'abricot -Gelée de groseille -Confiture de prune
- Descriptif produit :** 5 parfums : fraise, prune, abricot, pêche, gelée de groseille. Fruits 35%. Colis de 120 coupelles plastique
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.600 kg
- Liste des ingrédients :** Confiture de fraise INGRÉDIENTS sirop de glucose fructose, fraises, acidifiant acide citrique, gélifiant pectine Confiture de pêche INGRÉDIENTS sirop de glucose fructose, pêches, acidifiant acide citrique, gélifiant pectine, antioxydant acide ascorbique Confiture d'abricot INGRÉDIENTS sirop de glucose fructose, abricots, acidifiant acide citrique, gélifiant pectine, antioxydant acide ascorbique Confiture de prune INGRÉDIENTS sirop de glucose fructose, prunes, acidifiant acide citrique, gélifiant pectine, antioxydant acide ascorbique Préparées avec 35 g de fruits pour 100 g Teneur totale en sucres 60 g pour 100 g Gelée de groseille INGRÉDIENTS sirop de glucose fructose, jus de groseille à base de concentré, acidifiant acide citrique, gélifiant pectine Préparée avec 25 g de fruits pour 100 g Teneur totale en sucres 60 g pour 100 g

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Glucose	Union Europ., Hors UE
Fraise	Espagne
Pêche	France, Espagne, Italie

Pays de transformation : France [Département(s) : 30]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/03/2023 11:18

N° de version : 8.1

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Ne souhaite pas déclarer)

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 marrons, pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	2.9 (2.6 - 3.3)	Brix	60 °B (59 - 62)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	275 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	119 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	239 système métrique		

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							
1,048	247	0	0	61	55	0.5	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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	54	0	15	Colis	15		
Palette	540	627.5	150	Colis	150	1200x800x1340	03080920990107
Barquette	0.03	0	0.01	Colis			
Colis	3.6	4.05	1	Colis		275x239x119	3080920960377
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			