



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans sucre ajouté

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poire entière pelée cuite sous vide
- Descriptif produit :** 24 à 29 fruits. Colis de 3 poches
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Poche de 3.000 kg
- Liste des ingrédients :** Poire 100%, Acidifiant: acide citrique , Antioxydant: vitamine C

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poires	France, Espagne, Italie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 82]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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 :** 20084090 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool ou de sucre

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.1	Brix	13.5 °B (10.5)

## 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 72 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir le sachet selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits. Ces poires peuvent être présentées nature, éventuellement parfumées (miel, épices, infusions...), pochées au vin, nappées de chocolat ou bien encore utilisées en morceaux comme garniture de pâtisseries et d'entremets (tarte Bourdaloue, tourte, charlotte, gratin de fruits,...). Elles peuvent aussi s'intégrer dans une garniture de légumes d'automne, en accompagnement de volaille, gibier ou viandes marinées. Rendement : 30 portions de 100 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							
245	58	0.5	0.1	12	7	3.1	0.5	0.03

**Allégations nutritionnelles :** Sans sucre ajouté

**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
Colis	9	9.87	3	Poche		380x380x170	13760118784004
Poche	3	3.06	1	Poche			3760118784007
Couche	54	0	18	Poche	6		
Palette	540	615	180	Poche	60	1200x800x2000	
Pièce	1	0	0.33	Poche			