



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 : Pruneaux entiers au sirop
Descriptif produit : +/- 25 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,5 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
Conservation : Ambiant
Conditionnement : Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
Liste des ingrédients : Pruneaux de France, eau, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pruneaux	France
Eau	France
Sucre	Union Europ.

Pays de transformation : France [Département(s) : 47]
Durée de vie totale du produit (jours) : 1,095
Allergènes majeurs : Aucun signalé
Traces d'allergènes : Aucune signalée
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20089949 - Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg (sauf confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confiture

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop. Les pruneaux peuvent être consommés naturels sur un buffet de dessert ou de petit déjeuner. Ils peuvent être cuisinés au vin rouge ou à l'armagnac et être servis froids en dessert. On les utilisera également pour la confection de fars bretons. En cuisine, ils seront apprêtés avec un rôti de veau ou de porc. Ils parfumeront également les tajines.

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							
525	124	0.3	0.1	27	21	2.8	1.2	0.1

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 4.00

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	140.25	0	33	Boîte	11		
Palette	701.25	793	165	Boîte	55	1200x800x1400	03502490177745
Boîte	4.25	4.63	1	Boîte			3180840003243
Colis	12.75	13.97	3	Boîte		475x165x250	03502490177738
Pièce	4.25	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.5