

Compote de pomme allégée avec morceaux en boîte 5/1 ST MAMET

Article : 43669



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays de transformation (*) : 
- Source de fibres

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Compote de pommes morceaux allégée en sucres*
*30% de sucres en moins qu'une compote SAINT MAMET
- Descriptif produit :** 30% de sucres en moins. +/- 42 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 4,25 kg. Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.200 kg
- Liste des ingrédients :** Pommes Golden 95% minimum, sucre, acidifiant : acide citrique, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pomme	France, Espagne, Italie

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** 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 :** 20079997 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 07/02/2024 13:52

N° de version : 11.1

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

Compote de pomme allégée avec morceaux en boîte 5/1 ST MAMET

Article : 43669

cuisson, avec ou sans addition de sucre ou d'autres édulcorants (à l'excl. des produits ayant une teneur en sucre > 13% en poids, des préparations homogénéisées du n° 200710 ainsi que

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	15 °B (14.5 à 4.1)	pH	3.8 (3.4 à 4.1)

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 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. La compote est prête à l'emploi et se présente généralement dans une jatte en libre service. Elle est également utilisée en pâtisserie pour garnir les fonds de tartes. En plus, la compote de pomme pulpeuse avec morceaux participe à un grand nombre de recettes sucrées ou salées, tièdes ou frappées. Simplement tiédie : poudrée de cannelle, de sucre vanillé ou couverte de meringue. Frappée : avec de la faisselle, du fromage blanc ou de la chantilly, garnie de fruits secs marinés dans un sirop parfumé ou un alcool, ou accompagnée de biscuits secs. La compote se retrouve dans des préparations plus élaborées, comme des coupes glacées et des bavares, en pâtisserie pour les chaussons, les charlottes et autres tartes. En salé, la compote peut entrer dans la composition de sauces et garnitures pour adoucir et apporter une note fruitée.

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							
282	66	0.5	0.1	16	14	1.2	0.5	0.01

Allégations nutritionnelles : Source de fibres

Autres allégations nutritionnelles : Allégée en sucres : 14 g pour 100 g de produit égoutté

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	138.6	0	33	Boîte	11		
Palette	693	770.75	165	Boîte	55	1200x800x1330	03080920986810
Boîte	4.2	4.55	1	Boîte			3080920100308
Colis	12.6	13.65	3	Boîte		472x157x236	03080920971441
Pièce	4.2	0	1	Boîte			
Pièce unitaire	4.2	0	1	Boîte			