

Confiture abricot en bocal 450 g VALADE

Article : 44335



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 :	Confiture d'abricots
Descriptif produit :	Fruit 35 %. Colis de 6 bocalux
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bocal de 0.450 kg
Liste des ingrédients :	Sirup de glucose-fructose, abricots 35% (dont 18% de purée à base de concentré), sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
abricots	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 :	20071091 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de goyaves, de mangues, de mangoustans, de papayes, de tamarins, de pommes de cajou, de litchis, de fruits du jaquier [pain des singes], de sapotilles, de fruits de la passion, de caramboles et de

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 17/11/2023 05:39

N° de version : 4.4

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

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 7 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir le bocal après en avoir frappé le fond avec le plat de la main. Prélever la quantité nécessaire de confiture et réserver le reste au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots et mettre à disposition des convives. La confiture d'abricots peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits jaunes-orangés. Rendement : 450G de confiture=22 portions de 20G et 15 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							
1,029	242	0.5	0.1	60	42.6		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
Colis	2.7	3.76	6	Bocal		214x143x118	13174061040603
Bocal	0.45	0.62	1	Bocal			3174061040606
Couche	78.3	0	174	Bocal	29		
Palette	704.7	1004.3	1566	Bocal	261	1200x800x1213	
Pièce	0.45	0	1	Bocal			