

Confiture de myrtille en bocal 1 kg VALADE EN CORREZE

Article : 45252



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Confiture extra de myrtilles
Descriptif produit :	Fruits 45%. Colis de 6 bocaux
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	Sirop de glucose/fructose, myrtilles 45%, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 45g de fruits pour 100g de produit fini.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
MYRTILLE	France

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 conservateur
Régimes particuliers :	Sans gluten, 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 :	20079935 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, obtenues

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 27/12/2022 14:43

N° de version : 5.4

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

Confiture de myrtille en bocal 1 kg VALADE EN CORREZE

Article : 45252

par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

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 de myrtilles peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits rouges. Rendement : 1 kg de confiture = 50 portions de 20 g ou près de 35 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							
1,054	248	0.5	0.1	60	45.2		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	6	8.16	6	Bocal		263x175x176	13174062040503
Bocal	1	1.36	1	Bocal			3174062040506
Couche	114	0	114	Bocal	19		
Palette	684	953.1	684	Bocal	114	1200x800x1207	
Pièce	1	0	1	Bocal			
Pièce unitaire	1	0	1	Bocal			