

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

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



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Marmelade d'oranges

**Descriptif produit :** Colis de 6 bocaux

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg

**Liste des ingrédients :** Sirop de glucose/fructose, oranges 20%, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines              |
|------------------------------------|-----------------------|
| orange                             | Hors UE, Union Europ. |

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 19]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**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

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 20079110 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes d'agrumes, obtenues 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 marmelade peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée, elle s'étale au pinceau sur des tartes aux agrumes.  
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<br>(en g) | Dont acides gras saturés<br>(en g) | Glucides<br>(en g) | Dont sucres<br>(en g) | Fibres<br>(en g) | Protéines<br>(en g) | Equivalent en sel<br>(en g) |
| kJ   | kcal |                            |                                    |                    |                       |                  |                     |                             |
| 1,026                                      | 241  | 0.5                        | 0.1                                | 60                 | 43.1                  |                  | 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              | 8.15            | 6        | Bocal                  |                       | 263x175x176              | 13174062130600 |
| Couche         | 114            | 0               | 114      | Bocal                  | 19                    |                          |                |
| Palette        | 684            | 983.1           | 684      | Bocal                  | 114                   | 1200x800x1207            |                |
| Bocal          | 1              | 1.36            | 1        | Bocal                  |                       |                          | 3174062130603  |
| Pièce unitaire | 1              | 0               | 1        | Bocal                  |                       |                          |                |