

Marmelade d'oranges en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE

Article : 45254



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 : Marmelade d'oranges

Descriptif produit : Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sucre, orange 20%, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique. Préparée avec 20g de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
orange	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 : 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

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 10 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 (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							
1,026	241	0.5	0.1	60	59	0.3	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	13174062130600
Couche	114	0	114	Bocal	19		
Palette	684	930.24	684	Bocal	114	1200x800x1207	
Bocal	1	1.36	1	Bocal			3174062130603
Pièce unitaire	1	0	1	Bocal			
Pièce	1	0	1	Bocal			