

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Confiture extra de framboises

Descriptif produit : Fruits 45%. Bocal verre de 1 kg. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 1.000 kg

Liste des ingrédients : Sirop de glucose/fructose, framboises 45%, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment).

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|----------|
| FRAMBOISE | 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

Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante

Composants spécifiques : Sans conservateur

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20079935 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, 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 confiture de framboise 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 | | | | | | | |
| 1,049 | 247 | 0.5 | 0.1 | 60 | 44.6 | | 0.6 | 0.02 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.20

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 | 6 | Bocal | | 255x170x175 | 13174061590504 |
| Bocal | 1 | 1.33 | 1 | Bocal | | | 3174061590507 |
| Couche | 114 | 0 | 114 | Bocal | 19 | | |
| Palette | 684 | 953.1 | 684 | Bocal | 114 | 1200x800x1200 | |