

## 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 :** Confiture Extra de Fraises.

**Descriptif produit :** Fruits 50%. Colis de 6 bocaux.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 6.000 Bocal de 0.370 kg

**Liste des ingrédients :** Ingrédients : Fraises, sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant : pectines de fruits.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
FRAISE	Hors UE, Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 46]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 730

**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

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** 20079933 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fraises, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (à l'excl. des préparations homogénéisées du n° 200710)

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	85 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	97 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	85 système métrique		

### Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DDM

**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 ou laisser en l'état et mettre à disposition des convives. La confiture de fraise 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 : 370 g de confiture = plus de 18 portions de 20 g ou plus de 12 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							
1,023	241	0.1	0	59	59	1.2	0.4	0

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**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	2.22	3.57	6	Bocal		262x183x100	3045328084186
Bocal	0.37	0.58	1	Bocal			3045320001525
Pièce unitaire	0.37	0	1	Bocal			
Couche	42.18	0	114	Bocal	19		
Palette	463.98	768.47	1254	Bocal	209	1200x800x1245	03045328084193