

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 d'Abricots.

Descriptif produit : Fruits 50%. Colis de 6 bocaux

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Bocal de 0.370 kg

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

Ingrédients principaux / primaires	Origines
ABRICOT	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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20079939 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 30% en poids (sauf confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de framboises, de fraises, de cerises ou d'agrumes, purées et pâtes de marrons, pr

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 et mettre à disposition des convives. La confiture d'abricots peut également servir à parfumer, colorer ou agrémenter des préparations en pâtisserie. Chauffée elle s'étale au pinceau sur des tartes aux fruits jaunes-orangés. Elle accompagne également les fromages à pâte molle et croute fleurie (Camembert, Brie...). 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							
1,024	241	0.1	0	59	59	1.1	0.5	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 5.00

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	3045328084247
Couche	42.18	0	114	Bocal	19		
Palette	463.98	768.47	1254	Bocal	209	1200x800x1245	3045328084254
Bocal	0.37	0.58	1	Bocal			3045320001532
Pièce unitaire	0.37	0	1	Bocal			
Pièce	0.37	0	1	Bocal			