

Poire Williams entière au sirop en boîte 5/1 ST MAMET

Article : 45869



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Poires entières pelées préservées
- Descriptif produit :** +/- 28 fruits. +/- 21 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,125 kg (PNE). Colis de 3 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 4.250 kg
- Liste des ingrédients :** Poires Williams entières pelées, eau, sirop de glucose-fructose, sucre, acidifiant : acide citrique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Poire	France

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 30]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,460
- 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
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 20084051 - Poires, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucres > 13% en poids, en emballages immédiats d'un

Poire Williams entière au sirop en boîte 5/1 ST MAMET

Article : 45869

contenu net > 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	18 °B (16 à 21)	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique
Hauteur de l'unité de consommation	240 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	155 système métrique
pH	3.6 (3.4 à 4)		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop. Ces poires peuvent être présentées natures, dans leur sirop éventuellement parfumé (miel, épices, infusions...), pochées au vin, nappées de chocolat ou bien encore utilisées en morceaux comme garniture de pâtisseries et d'entremets (tarte Bourdaloue, tourte, charlotte, gratin de fruits...). Elles peuvent aussi s'intégrer dans une garniture de légumes d'automne, en accompagnement de volaille, gibier ou viandes marinées.

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							
285	67	0	0	15	13	2	0	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

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
Couche	140.25	0	33	Boîte	11		
Palette	701.25	789.45	165	Boîte	55	1200x800x1380	03080920990558
Boîte	4.25	4.66	1	Boîte			3080920100599
Colis	12.75	13.99	3	Boîte		470x160x246	03080920971274
Pièce	4.25	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.15