



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 :** Confiture assortiment fruits rouges (confiture de fraises, de cerises et gelée de groseilles)

**Descriptif produit :** 3 parfums : fraise, cerise, gelée de groseille. Fruits 35%. Colis de 120 coupelles plastique

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.600 kg

**Liste des ingrédients :** Confiture de fraises : Sucre, purée de fraise à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini  
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g

Gelée de groseilles : Sucre, jus concentré de groseille 35%, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Confiture de cerises : Sucre, purée de cerises à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
fraise	Union Europ., Hors UE
groseille	Union Europ., Hors UE
cerise	Union Europ., Hors UE

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 19]

# Confitures de fruits rouges en coupelle 30 g VALADE EN CORREZE

Article : 54155

<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	540
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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

## Conseils d'utilisation

<b>Conservation avant ouverture :</b>	A conserver à température ambiante
<b>Conservation après ouverture :</b>	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 24 heures après ouverture
<b>Mise en œuvre :</b>	Ouvrir le carton en veillant à ne pas perforer les coupelles de confiture. Les confitures sont prêtes à être distribuées pour tartinage sur tous les types de pains, brioches et biscottes.

## 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							
1,040	245	0.5	0.1	60	59	1.2	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
Couche	39.6	0	11	Colis	11		
Palette	514.8	625.6	143	Colis	143	1200x800x1261	
Barquette	0.03	0	0.01	Colis			
Colis	3.6	4.2	1	Colis		431x155x101	3174060010587
Pièce	0.03	0	0.01	Colis			