

Confiture de fraise en seau 3 kg BERGER DE FRUIT

Article : 64614



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 de Fraises.

Descriptif produit : Fruits 35%

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 1.000 Seau de 3.000 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Sucre, fraises, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectines de fruits, acidifiant : acide citrique.

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

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 456

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

Confiture de fraise en seau 3 kg BERGER DE FRUIT

Article : 64614

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

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	200 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	123 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	200 système métrique		

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 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte en respectant les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Prélever la quantité nécessaire de confiture et débarrasser le reste dans un conditionnement adapté, puis le réserver au frais. La confiture est prête à l'emploi. La répartir dans des petits pots 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 : 5 kg de confiture = 250 portions de 20 g ou près de 170 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							
1,016	239	0.1	0	59	58	0.7	0.2	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 2.00

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	72	0	24	Seau	24		
Palette	432	470.43	144	Seau	144	1200x800x888	03608588149868
Colis	3	3.11	1	Seau		200x200x123	3608588149851
Seau	3	3.11	1	Seau			3045320526592
Pièce	3	0	1	Seau			