



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 : Confitures assorties :
-Confiture de fraise
-Confiture de pêche
-Confiture d'abricot
-Gelée de groseille
-Confiture de prune

Descriptif produit : 5 parfums : fraise, pêche, abricot, groseille et prune. Colis de 150 coupelles plastique

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 3.750 kg

Liste des ingrédients : Confiture de fraise : INGRÉDIENTS : sirop de glucose fructose, fraises, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Confiture de pêche : INGRÉDIENTS : sirop de glucose fructose, pêches, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique. Confiture d'abricot : INGRÉDIENTS : sirop de glucose fructose, abricots, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique. Confiture de prune : INGRÉDIENTS : sirop de glucose fructose, prunes, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine, antioxydant : acide ascorbique. Préparées avec 35g de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. Gelée de groseille : INGRÉDIENTS : sirop de glucose fructose, jus de groseille à base de concentré, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 25g de fruits pour 100g. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Sirop de glucose fructose	Union Europ., Hors UE
Fraise	Espagne

Pays de transformation : France [Département(s) : 30]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 06/04/2023 11:52

N° de version : 5.4

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Durée de vie totale du produit (jours) : 547

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

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
pH	2.9 (2.6-3.3)	Brix	60 °B (59-62)
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	264 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	106 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	236 système métrique		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Ouvrir le carton en veillant à ne pas perforer les coupelles de confiture. Distribuer ou mettre à disposition directement des convives. Les confitures sont prêtes à être tartinées sur tous les types de pain, brioche et biscotte.

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							
10,362	247	0	0	59	48	0.7	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	56.25	0	15	Colis	15		
Palette	562.5	661.5	150	Colis	150	1200x800x1210	03080920921149
Barquette	0.025	0	0.01	Colis			
Colis	3.75	4.41	1	Colis		264x236x106	3080920976460
Pièce	0.025	0	0.01	Colis			