Confitures assorties en coupelle 20 g GUSTO DEBRIO

Article : 216392

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 de Pêches, Confiture d'Abricots, Confiture de Fraises, Gelée de Groseilles
Descriptif produit :	4 parfums : fraise, pêche, abricot, groseille. Fruits 35%. Colis de 144 coupelles
Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 2.880 kg
Liste des ingrédients :	Confiture de Pêches : Sucre, pêches, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. Confiture d'Abricots : Sucre, abricots, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. Confiture de Fraises : Sucre, fraises, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. Gelée de Groseilles : Sucre, jus de groseilles à base de concentré, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
PECHE	France, Espagne, Grèce, Italie
ABRICOT	UE / Hors UE
FRAISE	UE / Hors UE

Pays de transformation :	France [Département(s) : 46]
Durée de vie totale du produit (jours) :	548
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, Sans porc, Végétalien, Végétarien

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

Confitures assorties en coupelle 20 g GUSTO DEBRIO

Article : 216392

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

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
Brix	60 °B (+ / - 3)	pH	2.95 (+ / - 0.25)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : Non concerné

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							
1,022	237	0.2	0	59	59	0.9	0.4	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
Colis	2.88	3.254	1	Colis		341x165x115	3061435103725
Couche	40.32	0	14	Colis	14		
Palette	443.52	501.116	154	Colis	154	1200x800x1410	
Barquette	0.02	0	0.01	Colis			3061435103725
Pièce	0.02	0	0.01	Colis			

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