Confiture fruits des bois (mûre, framboise, myrtille, fraise) pot de 370G Bonne Maman

Article : 255233

Les spécificités produit

■ **Pays de transformation (*) :**

Photo non contractuelle, suggestion de présentation

**Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France*

Caractéristiques générales

Conservation :	Ambiant
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pot de 0.370 kg
Liste des ingrédients :	Fruits des bois (mûres, framboises, myrtilles, fraises), sucre, sucre roux de canne, jus de citrons concentré, gélifiant: pectine de fruits. Préparée avec 50 g de fruits pour 100 g.

Pays de transformation :	France
Durée de vie totale du produit (jours) :	270
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Fragrances allergisantes :	Aucune fragrance allergisante
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 2,5%

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

Confiture fruits des bois (mûre, framboise, myrtille, fraise) pot de 370G Bonne Maman

Article : 255233

Conseils d'utilisation

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 3 semaines après ouverture

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							
1,015	239	0.1	0	58	58	1.9	0.6	0

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 6.00

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	42.18	0	114	Pot	19		
Colis	2.22	0	6	Pot			
Palette	457.32	0	1236	Pot	206		
Pot	0.37	0.58	1	Pot			03045320094411

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