

Liégeois pomme et à la fraise sur coulis de cassis et crème fouettée 100 g

Article : 288155



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 :	Spécialité de fruits à la pomme et à la fraise sur coulis de cassis et crème fouettée.
Descriptif produit :	Frais. Lait collecté en France. Lot de 4 pièces. 6 lots par carton, soit 2,4 kg.
Conservation :	Frais, A conserver entre 0-6°C
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Fruits 70,1% (pommes 52,7%, fraises 14,4%, cassis 3%), CREME 19,1%, sucre, gélifiant : pectines de fruits, fibres de citrons, amidons, concentré de carottes, extrait de vanille, antioxydant : acide ascorbique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
pommes	France, Hors UE
fraises	France, Hors UE
cassis	France, Hors UE

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 62]
N° d'agrément :	FR 62.853.030 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	34
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 14:22

N° de version : 1.6

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

Liégeois pomme et à la fraise sur coulis de cassis et crème fouettée

100 g

Article : 288155

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 : 20079950 - Confitures, gelées, marmelades, purées et pâtes de fruits, obtenues par cuisson, d'une teneur en sucres > 13% mais <= 30% en poids (à l'excl. des confitures, gelées, marmelades, des purées et pâtes d'agrumes ainsi que des préparations homogénéisées du n°

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi.

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							
512	123	6.7	4.2	14	13.7	1.8	0.7	0.04

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.10

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
Lot	0.4	0.433	1	Lot		130x130x78	3608580107026
Colis	2.4	2.65	6	Lot		398x267x80	03608580107033
Couche	21.6	0	54	Lot	9		
Palette	432	507	1080	Lot	180	1200x800x1754	03608580107040
Pot	0.1	0	0.25	Lot			



Liégeois pomme et à la fraise sur coulis de cassis et crème fouettée 100 g

Article : 288155