

LES PETITES CONFITURES

CONFITURE D'ABRICOTS (35%)

Valade - Boîte 5/1



LES PLUS PRODUIT

- Un conditionnement adapté à la restauration collective.
- Saveur naturelle des fruits 35%.
- Sans colorant, sans OGM, sans allergène, sans conservateur.
- Une durée de vie optimale : 24 mois.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit :

Confiture d'abricots.

Préparation :

Prête à l'emploi.

Liste ingrédients :

Sirop de glucose/fructose, abricots 35% (dont 18% de purée à base de concentré), sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.
Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini.
Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	1029 kJ / 242 Kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	<0,5 g <0,1 g
Glucides (dont sucres)	60 g 42,4 g
Protéines	<0,5 g
Sel	<0,01 g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO à fabrication : 24 mois

DLUO à livraison : 16 mois

Condition de stockage :

Avant ouverture : à conserver au sec et à température ambiante

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur avec un film de protection et consommer dans les 5 jours (dans des conditions normales d'utilisation)

Qualité :

Certification IFS
Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène
Produit non ionisé
Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants

INFORMATIONS LOGISTIQUE

Code Interne : PF150003

Nomenclature douanière : 2007 99 39

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Boîte	3 17406	110060 7		5	5,34				
Fardeau			3 UC	15	16	465	155	235	16,937
Couche			11 Fardeaux - 33 UC						
Palette			5 Couches - 55 Fardeaux - 165 UC	825	905	1200	800	1325	1272