

Les Petites Confitures
ASSORTI FRUIT D'ETE 35%
Abricot, Pêche, Mirabelle
Barquette plastique 30g- Carton 120

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confiture assortiment fruits d'été. Confiture d'abricots, confiture de pêches et confiture de mirabelles.	
Code article interne	PF212601	
Poids net	30g	
Liste d'ingrédients	<p>Confiture d'abricots : Sucre, purée d'abricots à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini Teneur totale en sucres : 60g pour 100g</p> <p>Confiture de pêches : Sucre, purée de pêches à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.</p> <p>Confiture de mirabelles : Sucre, mirabelles 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g</p>	
Origine des fruits	UE et non UE	
Type d'emballage	Barquette plastique avec opercule thermoscellable	
Indice réfractométrique	60°Brix	
Préparation	Prête à l'emploi	
		* Visuel(s) non contractuel(s)

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	Abricot : 1029 Pêche : 1031 Mirabelle : 1035	kJ	Glucides	Abricot : 60 Pêche : 60 Mirabelle : 60	g
	Abricot : 242 Pêche : 243 Mirabelle : 244			kcal	
Matières grasses	Abricot : <0,5 Pêche : <0,5 Mirabelle : <0,5	g	Fibres	Abricot : 0,5 Pêche : 0,7 Mirabelle : 0,8	g
Dont acides gras saturés	Abricot : <0,1 Pêche : <0,1 Mirabelle : <0,1	g	Protéines	Abricot : <0,5 Pêche : <0,5 Mirabelle : <0,5	g
Note nutri-score	D		Sel	Abricot : <0,01 Pêche : <0,01 Mirabelle : <0,01	g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication	18 mois
DDM à livraison	12 mois
Type de marquage	Au formage sous la barquette Exemple : code lot = lettre de l'année + quantième et DDM = JJ/MM/AAAA
Conditions de conservation :	
Avant ouverture	A conserver au sec et à température ambiante
Après ouverture	A conserver refermé au réfrigérateur et à consommer dans les 24h
Lieu de transformation	Lubersac, Corrèze - France
Sécurité alimentaire	Site de fabrication certifié IFS Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène majeur, ni ingrédient ionisé Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Nomenclature douanière	2007 99 39								
Unité	Gencod EAN France		Palettisation	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)	Dimensions (en mm)			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol
UC	3174060	010617	1 UC	0,03	0,032				
Colis	1317406	010614	120 UC	3,6	3,9	431	155	101	6,75
Couche			11 Colis = 1320 UC	39,6	42,24				
Palette			13 Couches = 143 Colis = 17160 UC	512,82	598,3	1200	800	1261	1211