



Groupe VALADE  
11 rue du Verdier 19210 LUBERSAC  
Tel : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 00  
commercial@valade-sas.com - www.groupe-valade.fr

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT

N° VERSION


1

DATE

23/12/2022

Les Petites Confitures  
**ASSORTI CLASSIQUE 35%**  
**Abricot, Fraise, Groseille**  
Barquette plastique 30g- Carton 120

## INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confiture assortiment classique. Confiture de fraises, confiture d'abricots et gelée de groseilles.	
Code article interne	PF210101	
Poids net	30g	
Liste d'ingrédients	Confiture de fraises : Sucre, purée de fraises 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  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.  Gelée de groseilles : Sucre, jus concentré de groseilles 35%, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.	
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	Fraise : 1034 Abricot : 1029 Groseille : 1040	kJ	Glucides	Fraise : 60 Abricot : 60 Groseille : 60	g
	Fraise : 243 Abricot : 242 Groseille : 245			Fraise : 59 Abricot : 58 Groseille : 58	
Matières grasses	Fraise : <0,5 Abricot : <0,5 Groseille : <0,5	g	Fibres	Fraise : 0,6 Abricot : 0,5 Groseille : 1,2	g
	Dont acides gras saturés			Fraise : <0,1 Abricot : <0,1 Groseille : <0,1	
Note nutri-score		D	Sel	Fraise : <0,01 Abricot : <0,01 Groseille : <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	010518	1 UC	0,03	0,032				
Colis	13174060	010515	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	514,8	582,7	1200	800	1261	1211

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.