

WE BIO

ASSORTI CLASSIQUE BIO (35%)

(Abricot, Fraise, Groseille)

Barquette plastique 20g- Carton de 120



LES PLUS PRODUIT

- Sélection rigoureuse des fruits issus de l'agriculture biologique.
- Saveur riche en fruits 35%.
- Sans colorant, sans conservateur, sans OGM, sans allergène.
- Une durée de vie optimale : 18 mois.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Confitures bio assortiment classique – confiture de fraises bio, d'abricots bio et gelée de groseilles bio.

Poids net : 20g

Liste ingrédients : Confiture de fraises bio : Sucre de canne*, fraises* 35%, 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 bio : Sucre de canne*, abricots* 35%, 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 bio : Sucre de canne*, jus de groseilles* à base de concentré 35%, 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.

*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Régime	Approprié
Végétarien	✓
Végan	✓
Sans gluten	✓
Sans lactose	✓

Type emballage : Barquette plastique avec opercule thermoscellable

Indice réfractométrique : Valeur cible = 60°Brix

Préparation : Prête à l'emploi

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g

	Fraise	Abricot	Groseille
Energie	1034 kJ / 243 kcal	1029 kJ / 242 kcal	1037 kJ / 244 kcal
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Glucides	60 g	60 g	60 g
- dont sucres	48,4 g	58,3 g	48,4 g
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication : 18 mois

DDM à livraison : 12 mois

Type marquage : Au formage sous la barquette (exemple : 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 ; produit non ionisé

Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Code Interne : PF240201

Nomenclature douanière : 2007 99 39

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut Moyen kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Pack				0,02	0,022				
Colis	1 317406	004055 3	120 UC	2,4	2,7	440	160	80	4,93
Couche			11 Colis = 1320 UC						
Palette			16 Couches = 176 Colis = 21120 UC	422,4	500,2	1200	800	1430	1219

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

* Visuel(s) non contractuel(s)

Nous Contacter : Service Commercial VALADE SAS - 11 rue du Verdier - 19210 LUBERSAC

E-mail : commercial@valade-sas.com

Tél : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 00

MAJ : 31/01/2020
Version n°2

WE BIO

ASSORTI CLASSIQUE BIO (35%)

(Apricot, Strawberry, Red currant)

20g plastic punnet - 120 units case



PRODUCT BENEFITS

- Selected fruits from organic farming.
- High fruit content 35%.
- No food coloring, no preservatives, no GMOs, no allergens.
- An optimal shelf life : 18 months.

PRODUCT INFORMATION

Legal name : Classic assortment of organic jam : Organic strawberry jam, Organic apricot jam, organic red currant jelly.

Net weight : 20g

Ingredients : Organic strawberry jam : Brown sugar*, strawberry* 35%, acidifier : citric acid, gelling agent : pectin.

Prepared with 35g of fruits for 100g of finished product.

total sugar content : 60g for 100g.

apricot jam : Brown sugar*, apricot* 35%, acidifier : citric acid, gelling agent : pectin.

Prepared with 35g of fruits for 100g of finished product.

total sugar content : 60g for 100g.

Organic red currant jelly : Brown sugar*, red currant juice from concentrate* 35%, gelling agent : pectin, acidifier : citric acid.

with 35g of fruits for 100g of finished product.

total sugar content : 60g for 100g.

Ingredients from organic farming.

Packaging : Plastic punnet with heat-sealed lid

Refractometric index : Target value = 60°Brix

Guideline for use : Ready to use

Organic

Prepared

Specific diet	Appropriate
Vegetarian	✓
Vegan	✓
Gluten-free	✓
Lactose-free	✓

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100g

	Strawberry	Apricot	Red Currant
Energy	1034 kJ / 243 kcal	1029 kJ / 242 kcal	1037 kJ / 244 kcal
Total Fat	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- Saturated Fat	< 0,1 g	< 0,1 g	< 0,1 g
Carbohydrates	60 g	60 g	60 g
- Sugars	48,4 g	58,3 g	48,4 g
Proteins	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
Salt	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

TECHNICAL INFORMATION

BBD from production date : 18 months

BBD from delivery date : 12 months

Type of marking : During forming, under the punnet (eg : Best Before Date = DD/MM/YYYY)

Storage conditions :

Before opening : Keep in a dark and cool place, preferably below 25°C (77°F).

After opening : Keep closed and refrigerated. Consume within 24h.

Processing place : Lubersac, Corréze - France

Food Safety :

Production site is IFS certified

Product does not contain GMO ingredients, nor major allergens and is not ionised

Product conforms to contamination rules and is microbiologically stable

LOGISTICAL INFORMATION

Internal code : PF240201

Customs Tariff Number : 2007 99 39

Element	Gencod EAN France		Palettization	Net weight kg	Average gross weight kg	Dimensions in mm			
	Prefix + CNUF	CIP + Key				Length	Width	Height	Vol dm3
Punnet				0,02	0,022				
Case	1 317406	004055 3	120 CU	2,4	2,7	440	160	80	4,93
Layer			11 Cases = 1320 CU						
Pallet			16 Layers = 176 Cases = 21120 CU	422,4	500,2	1200	800	1430	1219

* In case of inconsistency between the data sheet and the packaging, please note that only the packaging is the proof

*Non-contractual image(s)

Contact us at : Service Export VALADE SAS - 11 rue du Verdier - 19210 LUBERSAC

contact.export@valade-sas.com

- +33-55-573-5380 -

Fax : +33-55-573-6500