



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 2
DATE 13/01/2022

Les Petites Confitures
ASSORTI FRUITS ROUGES (35%)
(Fraise, Groseille, Cerise)



Barquette plastique 30g - Carton 120

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confiture assortiment fruits rouges. Confiture de fraises, confiture de cerises et gelée de groseilles.	
Code article interne	PF212001	
Poids net	30g	
Liste d'ingrédients	Confiture de fraises : Sirop de glucose-fructose, purée de fraises à base de concentré 35%, sucre, 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 : Sirop de glucose-fructose, jus de groseilles à base de concentré 35%, sucre, gélifiant : pectines, 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. Confiture de cerises : Sirop de glucose-fructose, cerises 35%, sucre, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines. 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 Groseille : 1035 Cerise : 1033	kJ	Glucides	Fraise : 60 Groseille : 60 Cerise : 60	g
	Fraise : 243 Groseille : 244 Cerise : 243			kcal	
Matières grasses	Fraise : <0,5 Groseille : <0,5 Cerise : <0,5	g	Fibres		/
Dont acides gras saturés	Fraise : <0,1 Groseille : <0,1 Cerise : <0,1			g	Protéines
			Sel		

Note nutri-score	D
------------------	---

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				0,03	0,032				
Colis	3 17406	001055 6	120 UC	3,6	3,9	435	160	105	7,31
Couche			11 Colis = 1320 UC						
Palette			13 Couches = 143 Colis = 17160 UC	514,8	582,7	1200	800	1515	1454

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