

VALADE EN CORREZE
Crème de Marrons Vanillée
Boîte 4/4



INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Crème de marrons vanillée.	
Code article interne	PF355012	
Poids net	1,000 kg	
Liste d'ingrédients	Sucre, châtaignes, eau, arôme naturel de vanille. Préparée avec 38g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g	
Origine des fruits	UE	
Type d'emballage	Boîte métal avec fond métal	
Indice réfractométrique	61° Brix	
Préparation	Prête à l'emploi	

VALEURS NUTRITIONNELLES

	Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Note nutri-score	C
Energie	1090 kJ 257 kcal		
Matières grasses	0,7 g		
Dont acides gras saturés	0,1 g		
Glucides	60 g		
Dont sucres	55,3 g		
Fibres	/ g		
Protéines	1,1 g		
Sel	0,01 g		

INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication	36 mois
DDM à livraison	24 mois
Type de marquage	Jet d'encre sur couvercle 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 au réfrigérateur avec un film de protection et à consommer dans les 3 jours (dans des conditions normales d'utilisation)

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 20
------------------------	-------------------

Unité	Gencod EAN France		Palettisation	Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)	Dimensions (en mm)			
	Préfixe +	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol
UC	3 17406	504050 3		1	1,675				
Colis	1317406	504050 0	12 UC	12	13	396	297	118,2	13,9
Couche			6 Colis = 72 UC	72	78				
Palette			10 Couches = 60 Colis = 720 UC	720	805	1200	800	1332	1278