

AFIS/ORIGIN	Fiche technique	V0	FT.CONF.FrBa.BIO.0
GJ080270	<b>Confiture BIO Fraise Basilic</b>	Date MAJ	15/11/2021
GJ080271		Créée le	07/05/2021

**1. Dénomination Légale de vente :**

**Confiture BIO Fraise Basilic**

**2. Liste Ingrédients ( Allergènes à spécifier en gras ) :**

Fraises\* (59%), sucre de canne\*/\*\*, basilic\* (2%), gélifiant : pectine, jus de citron concentré\*.

\* ingrédients issus de l'agriculture biologique. Certifié par ECOCERT FR-BIO-01 \*\* issu du commerce équitable

Peut contenir des traces de : lait, fruits à coques

**3. Les caractéristiques logistiques du produit :**

Poids unitaire net	Poids unitaire brut	Hauteur	Diamètre	Poids Carton brut	Longueur	Largeur	Nombre unité par carton	Nombre de cartons par palette 80*120
120 g	215 g	76 mm	52 mm	3,55 kg	248 mm	186 mm	16	252
250 g	385 g	85 mm	68 mm	4,62 kg	305 mm	202 mm	12	120

**4. Les caractéristiques commerciales du produit :**

l'alliance inédite de la fraise et du basilic ravivera vos papilles, a consommer sans modération sur vos crêpes, graufres ou tartines.

Fabriqué par une Entreprise de Travail Adapté.

**5. Conseils d'utilisation :**

Accompagne crêpe, gaufre, fruit, yaourt, fromage blanc, elle rentre dans de nombreuses recettes de pâtisserie et de glaces.

**6. Gencod :**

Référence	Gencod
120 g	3 700 248 102 708
250 g	3 700 248 102 715

**7. Caractéristiques nutritionnelles**

	Confiture BIO Fraise Basilic				
	pour 100 g		Par portion = 20g		% RNJ par portion
7. Caractéristiques nutritionnelles	230	kcal	46	kcal	2%
kJ/Kcal	978	kJ	196	kJ	2%
Matières grasses / total fat	0	g	0	g	0%
Dont graisses saturées / Saturated fat	0	g	0	g	0%
Dont acides gras trans / Trans fat		g		g	
Glucides totaux / Total carbohydrate	56	g	11	g	4%
Dont sucres / Sugars	56	g	11,2	g	12%
Protéines / Proteins	0,6	g	0,1	g	0%
Sodium / Sodium		g		g	
Sel /Salt	0,02	g	0,00	g	0%
Fibres / Dietary fiber		g		g	
Cholestérol / Cholesterol		mg		mg	
Calcium / Calcium		mg		mg	
Vitamine C / Vitamine C		mg		mg	
Fer / Iron		mg		mg	

**8. DDM**

DDM Produit : 3 ans

DDM garantie entrepôt : 2 ans

**9. Conditions de stockage et / ou conservation**

A conserver au réfrigérateur après ouverture et à consommer sous 15 jours.

A consommer de préférence avant fin : voir le pot.

Validation Service Qualité	Validation Service Commercial
Céline Mainguy	Gilles Le Brun