

44140 REMOUILLE

Tél. 02 40 75 20 20

Fax 02 40 84 24 71

email contact@coteaux-nantais.com

Site WEB www.coteaux-nantais.com

CONFITURE FRAISE EXTRA 690G AB x6

Référence article : CN00750510

EAN article :



EAN Commercial :



Code Douanier : 20079933

INGREDIENTS / INGREDIENTS

Fraise bio, sucre de canne bio, gélifiant : pectines / Organic strawberry, organic cane sugar, pectins

Préparée avec 65g de fruits pour 100g / Prepared with 65g of fruit per 100g

SPECIFICITE / INFORMATION

Ce produit est fabriqué conformément au règlement CEE n°834/2007 relatif à la production et l'étiquetage des produits biologiques. / This product is produced in accordance with EEC regulation n°834/2007 related to production and labelling of organic products.

Système de contrôle / Control system : FR-BIO-01

Logo AB - Agriculture UE / Non UE

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE / NUTRITION INFORMATION

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g/ Nutrition information per 100g

Energie / Energy : 1084kJ - 255kcal

Matières grasses / Total fat : 0g

dont acides gras saturés / of with saturates : 0g

Glucides / Carbohydrates : 62g

dont sucres / of with sugars : 60g

Fibres alimentaires / Dietary Fibers : 2.7g

Protéines / Proteins : 0.5g

Sel / Salt : 0.07g

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC FEATURES

Goût : caractéristique de la fraise / Taste : characteristic of the strawberryAspect : texture épaisse et douce avec des morceaux de fruit / Aspect : thick and soft texture with pieces of fruitOdeur : typique de la fraise / Smell : typical of the strawberry

ALLERGENES / ALLERGENS

Ce produit ne contient pas d'allergènes mentionnés à l'annexe II du Règlement (UE) N°1169/2011. / This product doesn't contain any allergens mentioned in Annex II of Regulation (EU) N° 1169/2011.

OGM - IONISATION / GMO - IONISATION

Ce produit ne contient pas d'ingrédient OGM. Ce produit et ses ingrédients n'ont pas subi de traitement ionisant. / This product is GMO free. This product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.

CARACTERISTIQUE PHYSIO-CHIMIQUE / CHEMICAL-PHYSIC FEATURES

Critères / Measures Valeur / Values

pH < 4.5

Brix > = 60°

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL FEATURES

Produit stable à température ambiante d'entreposage / Biologically stable product at ambient storage temperature.

CONDITIONNEMENT - PALETTISATION / PACKAGING

Nature : Pot verre avec capsule

Poids net UVC (en Kg) : 0,690

Poids brut UVC (en Kg) : 1,006

Largeur (en cm) : 27,400

Longueur (en cm) : 18,300

Hauteur (en cm) : 13,000

Palette	PALETTE EUROPE
Nombre d'UVC / carton	6
Nombre de carton / couche	17
Nombre de couche	8
Nombre d'UVC / palette	816
Hauteur palette (en cm)	120

TRACABILITE / LABELING CODING

DDM : JJ/MM/AAAA / BBD : DD/MM/YYYY

N° de lot : DDM inversée / Batch N° : Inverted BBD

DDM du produit : 4 ans / BBD of product : 4 years

STOCKAGE - CONSERVATION / STORAGEStockage : à température ambiante / Storage : ambientConservation avant ouverture : à température ambiante / Before opening : ambientConservation après ouverture : au réfrigérateur / After opening : in the refrigerator