



DESCRIPTION DU PRODUIT

Gelée traditionnelle aux coings. Nous utilisons un procédé unique qui récupère les arômes naturels. Le résultat est un produit très riche en arômes sans aucun agent conservateur. Cette confiture est fabriquée avec 45% de fruits pour 100gr de fruits et 60% de sucre pour 100gr de sucre.

INGRÉDIENTS

Jus de coings (45%), sucre, acide citrique, eau, pectine.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES (par 100 g)

Énergie (Kcal)/100g.	266
Énergie (KJ)/100gr	1129
Matières Grasses	0g
Dont acides gras saturés	0gr
Glucides	66gr
Dont sucres	60gr
Protéines	0,4gr
Sel	0gr

10/10/2016

ALLERGÈNES – SUBSTANCES LIÉES A UN RÉGIME PARTICULIER

Pas de présence d'allergène – Oui diabète.

CONSERVATION

Conservation à température ambiante- DLC : Jour de conditionnement + 700 jours

DÉCLARATION OGM

Le produit n'est pas soumis aux règlements EU1829/2003 et EU1830/2003 concernant les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM

EMBALLAGE & ÉTIQUETTE

	Unité	Colis
Largeur (cm)	8,5cm	17,5cm
Profondeur (cm)	8,5cm	35cm
Hauteur (cm)	9,8cm	10cm
Poids Net (Kg)	0,37kg	2.96kg
Poids Brut (Kg)	0,59kg	4.72kg
Code EAN	5410986044328	5410986144325
N°. Intracommunautaire	2007993910	

PALETTISATION

Nombre de pièces par colis	8	Sorte de palette	EUROPAL
Colis par Plateaux	14	Poids de palette	30Kg
Couches par palette	14		
Nombre de pièces par palette	1568	Type de conditionnement	Plastique

10/10/2016