

Pêche oreillons préservés en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 40840



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** oreillons de pêche préservés
- Descriptif produit :** +/- 4 portions de 100 g. Boîte 4/4 de 465 g (PNE). Colis de 6 boîtes
- Conservation :** Ambiant
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Boite de 0.820 kg
- Liste des ingrédients :** Oreillons de pêches, eau, sucre, acidifiant : acide citrique

Ingrédients principaux / primaires	Origines
pêche	Union Europ.
eau	Union Europ.
sucre	Union Europ.

- Pays de transformation :** Grèce
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,080
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Pêche oreillons préservés en boîte 4/4 TOQUELIA

Article : 40840

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 20087079 - Pêches - y.c. les brugnons et nectarines -, préparées ou conservées, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, d'une teneur en sucre >9% et <= 15% en poids, en emballages immédiats d'un contenu net <= 1 kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Brix	15 °B (14-17)	pH	4 (3.5-4)
Etain	200 mg/kg (< 200)	Plomb	0.1 mg/kg (< 0.1)
Cadmium	0.02 mg/kg (<0.02)	Calibre	7 (7-12 demi-fruits)

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à température ambiante

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

Mise en œuvre : Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène recommandées. Egoutter les fruits en réservant si besoin le sirop. Les oreillons de pêche s'utilisent pour des préparations sucrées en tartes, gâteaux, coupes glacées ou en salades de fruits. En cuisine, on les utilisera caramélisés avec une sauce sucrée-salée.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
274	65	0.5	0.1	14	13	1.5	0.5	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	59.04	0	72	Boite	12		
Palette	708.48	820.8	864	Boite	144	1200x800x1800	3061435200370
Boite	0.82	0.95	1	Boite			3061435003766
Colis	4.92	5.7	6	Boite		360x240x80	3061435100373
Pièce	0.82	0	1	Boite			
Pièce unitaire	0.82	0	1	Boite			

Poids net égoutté : 0.465