

PRODUITS POUR PÂTISSERIE



COMPOTE POMMES PÂTISSIERE 24%

Léonce Blanc - Boîte 5/1 (4,25kg)

LES PLUS PRODUIT

- Un conditionnement adapté à la restauration collective.
- Toute la saveur naturelle des fruits.
- Sans colorant, sans conservateur, sans épaississant.
- Une durée de vie optimale : 36 mois.

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : Compote de pommes pâtissière.

Préparation : Prête à l'emploi.

Liste ingrédients : Pommes 94%, sucre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	447 kJ / 106 Kcal
Matières grasses (dont acides gras saturés)	0,5 g 0,2 g
Glucides (dont sucres)	24 g 15,7 g
Protéines	<0,5 g
Sel	<0,01 g

INFORMATIONS TECHNIQUES

DLUO à fabrication : 36 mois

DLUO à livraison : 12 mois

Condition de stockage :

Avant ouverture : à conserver au sec et à température ambiante

Après ouverture : à conserver au réfrigérateur avec un film de protection et consommer dans les 3 jours (dans des conditions normales d'utilisation)

Qualité :

Certification IFS

Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène

Produit non ionisé

Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants

INFORMATIONS LOGISTIQUE

Code Interne : PF411003

Nomenclature douanière : 2007 99 50

Elément	Gencod EAN France		Palettisation	Poids Net kg	Poids Brut kg	Dimensions en mm			
	Préfixe + CNUF	CIP + Clé				Longueur	Largeur	Hauteur	Vol dm3
Boîte	3 17406	411000 9		4,25	4,5				
Fardeau			3 UC	12,75	13,8	465	155	235	16,937
Couche			11 Fardeaux - 33 UC						
Palette			5 Couches - 55 Fardeaux - 165 UC	701,3	784	1200	800	1325	1272

Nous Contacter : Service Commercial VALADE SAS - ZI du Verdier - 19210 LUBERSAC

E-mail : commercial@valade-sas.com

Tél : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 00