



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

Compotes de pommes pâtisseries à 26% d'extrait sec minimum

Réf BEF : 5038

Date de création : 09/03/2015

Date de mise à jour : 13/11/2017

Bonne tenue à la cuisson
Sans colorants ni épaississants.
Fabrication en Bretagne
Usage : chaussons aux pommes, tartes

Produit

Ingrédients : Purée de pommes concentrée (minimum 91%), sirop de glucose-fructose, antioxydant : acide ascorbique.

Origine du lait : Produit non concerné par le décret

DLUO garantie entrepôt : 18 mois

Conditions de conservation : Avant ouverture : à température ambiante.

Conservation après ouverture : Conserver au froid < 4°C pendant 3 jours maximum, dans un emballage autre que l'emballage d'origine.

EAN 13 : 3441110050382

DUN 14 : 13441110050389

OGM : Non

Ionisation : Non

Allergènes : Sirop de glucose-fructose à base de blé mais exempt d'étiquetage selon réglementation en vigueur.

Contaminations croisées : Néant

Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm) : Diamètre : 15,3 x Hauteur : 23,5



Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	% d'AR* pour 100g
Energie	450 kJ	5,4%
	106 kcal	5,3%
Matières grasses	0,4 g	0,6%
dont acides gras saturés	<0,4	
Glucides	24 g	9,2%
dont sucres	22 g	24%
Fibres	2,5 g	0,0%
Protéines	0,4 g	0,8%
Sel	<0,1	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

Compotes de pommes pâtisseries à 26% d'extrait sec minimum

Réf BEF : 5038

Date de création : 09/03/2015

Date de mise à jour : 13/11/2017

Conditionnement

Colisage

Nombre d'unités par colis : 3

Dimensions (L x l x h en cm) : 45,9 x 15,3 x 23,5

Poids net / brut (kg) : 12,75 / 13,77

Palettisation

Nombre de colis par couche : 11

Nombre de couches par palette : 6

Nombre de colis par palette : 66

Dimension (L x l x h en cm) : 120 x 80 x 156

Poids net / brut (kg) : 841,5 / 934