

# Pruneaux au sirop en boîte 5/1 MAITRE PRUNILLE

Article : 43626

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Pruneaux entiers au sirop

**Descriptif produit :** +/- 25 portions de 100 g. Boîte 5/1 de 2,5 kg (PNE). Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boîte de 4.250 kg

**Liste des ingrédients :** Pruneaux de France, eau, sucre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Pruneaux	France
Eau	France
Sucre	Union Europ.

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 47]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 1,095

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Fruits et autres parties comestibles de plantes, préparés ou conservés, sans addition d'alcool, mais avec addition de sucre, en emballages immédiats d'un contenu net > 1 kg (sauf confits au sucre mais non conservés dans du sirop et à l'excl. des confiture)

# Pruneaux au sirop en boîte 5/1 MAITRE PRUNILLE

Article : 43626

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	155 système métrique	Hauteur de l'unité de consommation	250 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	155 système métrique		

## 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 pruneaux peuvent être consommés natures sur un buffet de dessert ou de petit déjeuner. Ils peuvent être cuisinés au vin rouge ou à l'armagnac et être servis froids en dessert. On les utilisera également pour la confection de fars bretons. En cuisine, ils seront apprêtés avec un rôti de veau ou de porc. Ils parfumeront également les tajines.

## 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							
525	124	0.3	0.1	27	21	2.8	1.2	0.1

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 4.00

**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	140.25	0	33	Boîte	11		
Palette	701.25	793	165	Boîte	55	1200x800x1400	03502490177745
Boîte	4.25	4.63	1	Boîte			3180840003243
Colis	12.75	13.97	3	Boîte		475x165x250	03502490177738
Pièce	4.25	0	1	Boîte			

Poids net égoutté : 2.5