

Product specifications

date:01/10/2021

Versie: H.001

Art. No. 270603.							
CÔTEAUX NANTAIS							
Bio aardbeienconfituur (met bio rietsuiker) 690 g							
Confiture fraises bio (au sucre de canne bio) 690 g							
EAN		Stuk / pièce: 3301595002545					
intrastat		20079939					
Herkomst/ Origine/ Origin		Frankrijk					
Ingrediënten/ Ingredients/ Ingredients		Biologische aardbei, biologische rietsuiker, geleermiddel: pectines Bereid met 65g fruit per 100g Fraise bio, sucre de canne bio, gélifiant : pectines Préparée avec 65g de fruits pour 100g					
Nutritionele waarden/ Valeurs nutritives/ Nutritive value		Energie/ énergie/ energy		1084 kJ/ 255 kcal			
		Vetten/ graisse/ fat		0 g			
		- Verzadigd/ saturées/ saturated		0 g			
		Koolhydraten/ glucides/ carbohydrates		62 g			
		- Suiker/ sucre/ sugar		60 g			
		Eiwitten/ protéine/ protein		0.5 g			
		Voedingsvezels / fibres alimentaires / dietary fibers		2.7 g			
		Zout/ sel/ salt		0.07 g			
Allergenen/ allergènes/ allergens			Granen/ Grain/ Cereal (gluten)	-		Noten/ Noix/ Nuts	-
			Schaaldieren/ Crustacées/ Crustaceans	-		Selderij/ Céleri/ Celery	-
			Ei/ Oeuf/ Egg	-		Mosterd/ Moutarde/ Mustard	-
			Vis/ Poisson/ Fish	-		Sesam/ Sésame/ Sesame	-
			Aardnoten (pinda's)/ Arachide/ Peanuts	-		Zwaveldioxide en sulfieten/ sulfite/ sulphites (E220- E228)*	-
			Soja/ Soja/ Soy	-		Lupine/ Lupin/ Lupin	-
			Melk/ Lait/ Milk	-		Weekdieren/ Mollusques/ Molluscs	-
- -:Niet aanwezig/ ne contient pas/ not present - +:aanwezig/ contient/ present - ? : mogelijk sporen aanwezig/ des traces peuvent être présentes/ traces may be present Dit product bevat geen allergenen genoemd in bijlage II van Verordening (EU) N ° 1169/2011. Ce produit ne contient pas d'allergènes mentionnés à l'annexe II du Règlement (UE) N°1169/2011.							
Productomschrijving / description du produit/ product description		Dit product is vervaardigd in overeenstemming met de EEG-verordening nr. 834/2007 met betrekking tot de productie en etikettering van biologische producten. Ce produit est fabriqué conformément au règlement CEE n°834/2007 relatif à la production et l'étiquetage des produits biologiques.					
Bewaring/ conservation/ storage		Opslag: bij kamertemperatuur Bewaren voor opening: bij kamertemperatuur, in de koelkast bewaren alvorens te proeven Bewaring na opening: in de koelkast					

Product specifications

date:01/10/2021

Versie: H.001

	Stockage : à température ambiante Conservation avant ouverture : à température ambiante, mettre au réfrigérateur avant a dégustation Conservation après ouverture : au réfrigérateur															
Traceerbaarheid/ Tracabilité	DDM : JJ/MM/AAAA N° de lot : DDM inversée DDM du produit : 4 ans															
Verpakking/ Embalage/ Packaging	Nature : Pot verre avec capsule Poids net UVC (en Kg) : 0,690Poids brut UVC (en Kg) : 0,964 Largeur (en cm) : 27,000Longueur (en cm) : 18,000Hauteur (en cm) : 13,000 <table><tr><td>Palette</td><td>PALETTE EUROPE</td></tr><tr><td>Nombre d'UVC / carton</td><td>6</td></tr><tr><td>Nombre de carton / couche</td><td>17</td></tr><tr><td>Nombre de couche</td><td>7</td></tr><tr><td>Nombre d'UVC / palette</td><td>714</td></tr><tr><td>Hauteur palette (en cm)</td><td>107</td></tr></table>				Palette	PALETTE EUROPE	Nombre d'UVC / carton	6	Nombre de carton / couche	17	Nombre de couche	7	Nombre d'UVC / palette	714	Hauteur palette (en cm)	107
Palette	PALETTE EUROPE															
Nombre d'UVC / carton	6															
Nombre de carton / couche	17															
Nombre de couche	7															
Nombre d'UVC / palette	714															
Hauteur palette (en cm)	107															
Analyse/ Analysis	CARATERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC FEATURES Goût : caractéristique de la fraise / Taste : characteristic of the strawberry Aspect : texture épaisse et douce avec des morceaux de fruit / Aspect : thick and soft texture with pieces of fruit Odeur : typique de la fraise / Smell : typical of the strawberry CARACTERISTIQUE PHYSIO-CHIMIQUE / CHEMICAL-PHYSIC FEATURES <table><tr><td>Critères / Measures</td><td>Valeur / Values</td></tr><tr><td>pH</td><td>< 4,5</td></tr><tr><td>Brix</td><td>> = 60°</td></tr></table> CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE / MICROBIOLOGICAL FEATURES Produit stable à température ambiante d'entreposage / Biologically stable product at ambient storage temperature.				Critères / Measures	Valeur / Values	pH	< 4,5	Brix	> = 60°						
Critères / Measures	Valeur / Values															
pH	< 4,5															
Brix	> = 60°															
	GGO / OGM / GMO ionisation en bestraling / ionisation et rayonnement / ionization and radiation	Dit product bevat geen GGO-ingrediënten. Dit product en zijn ingrediënten hebben geen ioniserende behandeling ondergaan. Ce produit ne contient pas d'ingrédient OGM. Ce produit et ses ingrédients n'ont pas subi de traitement ionisant.														
	Biologisch/ biologique / organic	 FR-BIO-01  AGRICULTURE BIOLOGIQUE Logo AB - Agriculture non UE														

Onze gegevens worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid verzameld op basis van de informatie van onze leveranciers. Wij kunnen echter geen garantie geven voor de juistheid ervan. / Ces données ont été collectées avec la plus grande précision. Néanmoins nous ne peut en garantir l'exactitude. / These data have been collected with most accuracy. Nevertheless we can't guarantee the exactitude of them.