



44140 REMOUILLE
Tél. 02 40 75 20 20
Fax 02 40 84 24 71
email contact@coteaux-nantais.com
Site WEB www.coteaux-nantais.com

Créé le :
Modifié le : 27/11/2025 00:00:00

COMPOTE FRAISES 315G BIO x6

Référence article :
EAN article :
EAN Commercial :
Code Douanier :

NL00530205

3 301594 003536

3 301594 003536
20079950

INGREDIENTS / INGREDIENTS

Fraise bio (85%), sucre de canne bio issu du commerce équitable / Organic strawberry (85%), organic cane sugar from fair trade

SPECIFICITE / INFORMATION

Ce produit est fabriqué conformément au règlement CEE n°834/2007 relatif à la production et l'étiquetage des produits biologiques. / This product is produced in accordance with EEC regulation n°834/2007 related to production and labelling of organic products.
Système de contrôle / Control system : FR-BIO-01
Logo AB - Agriculture UE / Non UE

VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE / NUTRITION INFORMATION

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Nutrition information per 100g	
Energie / Energy :	409kJ - 97kcal
Matières grasses / Total fat :	0g
dont acides gras saturés / of which saturates :	0g
Glucides / Carbohydrates :	21g
dont sucres / of which sugars :	20g
Fibres alimentaires / Dietary Fibers :	4.8g
Protéines / Proteins :	0.8g
Sel / Salt :	0.03g

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE / ORGANOLEPTIC FEATURES

Goût : de fraise cuite / **Taste**: cooked strawberry
Aspect : texture de la fraise cuite compotée / **Aspect**: texture of cooked strawberry compote
Odeur : de fraise cuite / **Smell**: cooked strawberry

ALLERGENES / ALLERGENS

Ce produit ne contient pas d'allergènes mentionnés à l'annexe II du Règlement (UE) N°1169/2011. / This product doesn't contain any allergens mentioned in Annex II of Regulation (EU) N ° 1169/2011.

OGM - IONISATION / GMO - IONISATION

Ce produit ne contient pas d'ingrédient OGM. Ce produit et ses ingrédients n'ont pas subi de traitement ionisant. / This product is GMO free. This product and its ingredients have not been treated with ionised radiations.

CARACTERISTIQUE PHYSIO-CHIMIQUE / CHEMICAL-PHYSIC FEATURES

Critères / Measures	Valeur / Values
pH	< 4.5
Brix	> = 24°

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE /

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Produit stable à température ambiante d'entreposage / Biologically stable product at ambient storage temperature.

CONDITIONNEMENT - PALETTISATION /

PACKAGING

Nature : Pot verre avec capsule

Poids net UVC (en Kg) :0,315

Poids brut UVC (en Kg) :0,529

Largeur (en cm) :Longueur (en cm) :Hauteur (en cm) :

Palette	
Nombre d'UVC / carton	
Nombre de carton / couche	
Nombre de couche	
Nombre d'UVC / palette	
Hauteur palette (en cm)	16

TRACABILITE /

LABELING CODING

DDM : JJ/MM/AAAA / BBD : DD/MM/YYYY

N° de lot : DDM inversée / Batch N° : Inverted BBD

DDM du produit : 4 ans / BBD of product : 4 years

STOCKAGE - CONSERVATION /

STORAGE

Stockage : à température ambiante / Storage : ambient

Conservation avant ouverture : à température ambiante / Before opening : ambient

Conservation après ouverture : 5 jours au réfrigérateur / After opening : 5 days in the refrigerator