




VALADE
11 rue du Verdier 19210 LUBERSAC
Tel : 05 55 73 53 80 - Fax : 05 55 73 65 00
commercial@valade-sas.com - www.groupe-valade.fr

FICHE TECHNIQUE PRODUIT	
N° VERSION	5
DATE	13/01/2026

VALADE
ASSORTI CLASSIQUE 35%
Abricot, Fraise, Groseille
Barquette plastique 30g - Carton 120

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confiture assortiment classique. Confiture de fraises, confiture d'abricots et gelée de groseilles.	
Code article interne	PF210101	
Poids net	30g	
Liste d'ingrédients	Confiture de fraises : Sucre, purée de fraises à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini Teneur totale en sucres : 60g pour 100g Confiture d'abricots : Sucre, purée d'abricots à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. Gelée de groseilles : Sucre, jus concentré de groseilles 35%, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruit n'en contient pas suffisamment). Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g.	
Origine des ingrédients	UE et non UE	
Type d'emballage	Barquette plastique avec opercule thermoscellable	
Indice réfractométrique	60° Brix	
Préparation	Prête à l'emploi	* Visuel(s) non contractuel(s)

VALEURS NUTRITIONNELLES

Energie	Fraise : 1034 Abricot : 1029 Groseille : 1040	Glucides	Fraise : 60 Abricot : 60 Groseille : 60
	Fraise : 243 Abricot : 242 Groseille : 245		Dont sucres
Matières grasses	Fraise : <0,5 Abricot : <0,5 Groseille : <0,5	Fibres	Fraise : 0,6 Abricot : 0,5 Groseille : 1,2
Dont acides gras saturés	Fraise : <0,1 Abricot : <0,1 Groseille : <0,1	Protéines	Fraise : <0,5 Abricot : <0,5 Groseille : <0,5
		Sel	Fraise : <0,01 Abricot : <0,01 Groseille : <0,01

Note nutri-score*
*nouvel algorithme



INFORMATIONS TECHNIQUES

DDM à fabrication	18 mois
DDM à livraison	12 mois
Type de marquage	Au formage sous la barquette Exemple : code lot = lettre de l'année + quantième et DDM = 01/MM/AA (DDM au 1er du mois)
Conditions de conservation :	
Avant ouverture	A conserver au sec et à température ambiante
Après ouverture	A conserver refermé au réfrigérateur et à consommer dans les 24h
Lieu de transformation	Lubersac, Corrèze - France
Sécurité alimentaire	Site de fabrication certifié IFS Produit ne contenant aucun ingrédient issu d'OGM, ni d'allergène majeur, ni ingrédient ionisé Produit conforme à la réglementation en terme de contaminants et stable d'un point de vue microbiologique

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Nomenclature douanière		2007 99 39												
Gencod EAN France		Unité	Palettisation					Poids net (en kg)	Poids brut (en kg)	Dimensions (en mm)				
Préfixe + CNUF	CIP + Clé									Longueur	Largeur	Hauteur	Vol	
		UC	1	UC		0,03		0,031						
3 17406	001051 8	Colis	120	UC		3,6		3,844	431	155	101	6,75		
		Couche	13	Colis	1560	UC		46,8	49,972					
2317406	001051 2	PaLETTE	11	Couches	143	Colis	17160	UC	514,8	574,692	1200	800	1261	1210,56

En cas d'incohérence entre la fiche technique et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.