



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 2
DATE 06/08/2025

VALADE
ASSORTI 35%
ABRICOT, FRAISE, PÊCHE
Barquette plastique 30g- Carton 120

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confiture assortiment. Confiture d'abricots, confiture de fraises et confiture de pêches.	
Code article interne	PF212801	
Poids net	30g	
Liste d'ingrédients	Confiture d'abricots : Sucre, purée d'abricots à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. Confiture de fraises : Sucre, purée de fraises à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. Préparée avec 35g de fruits pour 100g de produit fini. Teneur totale en sucres : 60g pour 100g. Confiture de pêches : Sucre, purée de pêches à base de concentré 35%, eau, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectines de fruits. 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	Abricot : 1029 Fraise : 1034 Pêche : 1031	kJ	Glucides	Abricot : 60 Fraise : 60 Pêche : 60
	Abricot : 242 Fraise : 243 Pêche : 243			kcal
Matières grasses	Abricot : <0,5 Fraise : <0,5 Pêche : <0,5	g	Fibres	Abricot : 0,5 Fraise : 0,6 Pêche : 0,7
Dont acides gras saturés	Abricot : <0,1 Fraise : <0,1 Pêche : <0,1	g	Protéines	Abricot : <0,5 Fraise : <0,5 Pêche : <0,5
			Sel	Abricot : <0,01 Fraise : <0,01 Pêche : <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	
3 17406	001062 4	UC	1	UC			0,03	0,031						
1317406	001062 1	Colis	120	UC			3,6	3,725	431	155	101	6,75		
		Couche	11	Colis	1320	UC	39,6	40,975						
2317406	001062 8	PaLETTE	13	Couches	143	Colis	17160	UC	514,8	557,675	1200	800	1463	1404,48

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