



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 3
DATE 24/06/2025


VALADE BIO

Assorti classique BIO (35%)



Barquette plastique 20g - Carton 120

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale	Confitures bio assortiment classique - confiture de fraises bio, d'abricots bio et de gelée de groseilles bio.		
Code article interne	PF240201		
Poids net	20g		
Liste d'ingrédients	<p>Confiture de fraises bio : Sucre de canne*, fraises 35%, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.</p> <p>Confiture d'abricots bio : Sucre de canne*, abricots 35%, acidifiant : acide citrique, gélifiant : pectine.</p> <p>Gelée de groseilles bio : Sucre de canne*, jus de groseilles* a base de concentré 35%, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique (si le fruits n'en contient pas suffisamment).</p> <p>*Ingrédients issus de l'agriculture biologique.</p>		
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

	Fraise : 1034 Abricot : 1029 Groseille : 1037		kJ	Glucides	Fraise : 60 Abricot : 60 Groseille : 60	
	Fraise : 243 Abricot : 242 Groseille : 244				kcal	Fraise : 48,4 Abricot : 58,3 Groseille : 48,4
Energie						
Matières grasses	Fraise : <0,5 Abricot : <0,5 Groseille : <0,5		g	Fibres	Fraise : 0,6 Abricot : 0,5 Groseille : 0,8	
Dont acides gras saturés	Fraise : <0,1 Abricot : <0,1 Groseille : <0,1		g	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

D



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	
317406	004055 3	UC	1	UC			0,02	0,021					
		Colis	120	UC			2,4	2,505	431	155	67	4,48	
		Couche	11	Colis	1320	UC			26,4	27,555			
		Palette	16	Couches	176	Colis	21120	UC	422,4	465,88	1200	800	1222

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