

# Aldia confiture abricots 25g x 100

ref. **2103**

## Déscription produit

Confiture d'abricots en portions avec sucre.

## Caractéristiques

Alimentation générale

## Ingrédients

Abricots 50%, sirop de glucose, sucre, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique.

Pays de fabrication: Belgique

## Critères microbiologiques

Norme maximale (quantité/ g):

Germes totaux: < 100

Coliformes totaux: < 10

Levures et moisissures: <100

Listeria monocytogenes: absent dans 25g

Salmonella: absent dans 25g

## Caractéristiques physico-chimiques

Brix: 63 +/- 1

pH : 3,0 +/- 0,1

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 1 an

## Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C

Hygrométrie: sec

Conserver au frais après ouverture.

**Date de dernière mise à jour** 25/04/2024

*Cette information est saisie à partir des informations fournies par notre fournisseur, sans aucun engagement et sous toutes réserves.*



|                   |      |
|-------------------|------|
| Brut kg/pc        | 2,95 |
| Net kg/pc         | 2.5  |
| L pc (mm)         | 235  |
| L pc (mm)         | 235  |
| H pc (mm)         | 100  |
| # emb.sec./couche | 15   |
| # emb.sec./pallet | 150  |
| couches/pallet    | 10   |

EAN unité de vente



5 410836 102611

## Aldia confiture abricots 25g x 100

### Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Unit                    | 100g   |    |     |
| Energie kJ              | 1064   |    |     |
| Energie kcal            | 250    |    |     |
| Matières grasses (g)    | 0,0    |    |     |
| Acides gras saturés (g) | 0,0    |    |     |
| Glucides (g)            | 61,7   |    |     |
| Sucres (g)              | 61,7   |    |     |
| Fibres alimentaires (g) | 0,64   |    |     |
| Protéines (g)           | 0,36   |    |     |
| Sel (g)                 | 0,0    |    |     |

## Aldia confiture abricots 25g x 100

### Allergènes

|   | Présent | Absent | Traces | Inconnu |
|---|---------|--------|--------|---------|
| Céréales contenant du gluten et produits dérivés                    |         | x      |        |         |
| Blé   |         | x      |        |         |
| Seigle  |         | x      |        |         |
| Orge  |         | x      |        |         |
| Avoine  |         | x      |        |         |
| Épautre   |         | x      |        |         |
| Crustacés et produits dérivés                                       |         | x      |        |         |
| Oeufs et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Poisson et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Arachides et produits dérivés                                       |         | x      |        |         |
| Soja et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Lait et produits dérivés (y compris le lactose)                     |         | x      |        |         |
| Fruits à coque  |         | x      |        |         |
| Amandes   |         | x      |        |         |
| Noisettes   |         | x      |        |         |
| Noix  |         | x      |        |         |
| Noix de cajou   |         | x      |        |         |
| Noix de pécan   |         | x      |        |         |
| Noix du Brésil  |         | x      |        |         |
| Pistaches   |         | x      |        |         |
| Noix de macadamia   |         | x      |        |         |
| Céleri et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Moutarde et produits dérivés  |         | x      |        |         |
| Graines de sésame et produits dérivés                               |         | x      |        |         |
| Le dioxyde de soufre et les sulfites (> 10mg SO <sub>2</sub> /kg ou |         | x      |        |         |
| Lupin et produits dérivés   |         | x      |        |         |
| Mollusques et produits dérivés                                      |         | x      |        |         |

Sans OGM