

PRUNEAUX DENOYAUTES

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

FICHE TECHNIQUE N° 022506/023006/024006

1. Identification du produit :

Nom : Pruneaux dénoyautés

Nomenclature douanière : 08132000

Références :

Code article	Conditionnement	Code EAN article	Code EAN colis	Code EAN palette
022506	200g	3560000225065	3560000225062	3560000225065
022006	500g	3560000220060	3560000220067	3560000220060
024006	1kg	3560000340157	-	-

Visuel :



2. Caractéristiques :

Aspect : fruit moelleux

Couleur : noir

Odeur : pruneau

Humidité : 35% maximum

Produit pasteurisé

Origine : Lot-et-Garonne

3. Composition :

Matières premières : Pruneau*

*Issu de l'agriculture biologique

Fruits sans noyaux mais le produit fini peut contenir des résidus de noyaux.

Le produit a été réhydraté.

4. Valeurs nutritionnelles moyennes :

	100g	30g
Energie kcal	185,9	55,8
Energie kJ	778,2	233,5
Graisses	0,7	0,2
Dont acides gras saturés	0,1	0,0
Glucides	45,0	13,5
Dont sucres	44,7	13,4
Fibres alimentaires	8,2	2,5
Protéines	2,5	0,8
Sel	0,0	0,0

5. Logo et Distinction :



Tous nos produits sont certifiés issus de l'agriculture BIOLOGIQUE par l'organisme certificateur QUALISUD (FR-BIO-16) qui effectue des contrôles réguliers chaque année. Notre licence est téléchargeable sur notre site internet, vous pouvez nous la demander par mail à adminstration@bioloklock.com

6. Stockage et durée de vie :

Date limite d'utilisation optimale du produit fixée à 36 mois. Elle est indiquée sur l'étiquette du sachet.

Avant ouverture : stockage dans un endroit sec à température ambiante, protégé de la chaleur et la lumière.

Après ouverture : stockage de préférence au frais. A consommer dans le mois.

7. Conditionnements :

Nos pruneaux dénoyautés sont conditionnés dans des sachets en 200g et 500g.

8. Conseils d'utilisation :

Vous pouvez déguster nos pruneaux comme un fruit mais vous pouvez également les utiliser pour la fabrication de pâtisseries ou de recettes culinaires pour les plats sucré/salé.

9. Palettisation et dimension du produit :

9.1. Dimension du contenant

Référence contenant	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids
Sachet de 200g	20	15		200g
Sachet de 500g	23	18		500g

9.2. Palettisation

Voir tableau ci-après

Référence contenant	Colisage	Longueur colis	Largeur colis	Hauteur colis	Poids colis en kg (brut)	Poids colis en kg (net)	Nb colis / couche	Nb couche max / pal	Nb colis / pal	Nb UVC / pal	Poids colis / pal - en kg (brut)	Poids colis / pal – en kg (net)	Hauteur palette
Sachet de 200g	6	20m	13,7cm	15,5cm	1,50	1,20	32	9	288	1728	432,00	345,60	1m40
Sachet de 500g	24	38cm	25cm	22,5cm	13,00	12,00	9	7	63	1512	415,80	378	1m10

Ces informations sont rédigées au mieux de nos connaissances à la date indiquée sur le document. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le non-respect des conditions de stockage susmentionnées peut entraîner une détérioration de la qualité de nos produits.