

FEYEL & ARTZNER					
En Alsace depuis 1803					
FICHE TECHNIQUE ET LOGISTIQUE					
CODE PRODUIT		DENOMINATION			
233310		Confit de Noël			
CARACTERISTIQUES DU PRODUIT - GENCOD - EAN					
POIDS NET (Kg)	0,060	LONGUEUR (cm)	0,0	EAN FIXE (EAN 13)	3018252333101
POIDS BRUT (kg)	0,127	LARGEUR (cm)	5,6	EAN POIDS	-
Unité fact.(pièce/kg)	P	HAUTEUR (cm)	4,8	EAN UNITE LOGISTIQUE (EAN 14)	13018252333108
CARACTERISTIQUES DU CARTON					
Type de carton	233400094	LONGUEUR (cm)	23,3		
COLISAGE	24	LARGEUR (cm)	17,5		
TARE (kg)	0,200	HAUTEUR (cm)	10,5		
CARACTERISTIQUES DE LA PALETTE**					
**(Hauteur et poids de la palette non inclus)					
LONGUEUR (cm)	120	NOMBRE DE CARTONS PAR COUCHE	16	NOMBRE UVC / PAL	3840
LARGEUR (cm)	80	NOMBRE DE COUCHES PAR PALETTE	10	POIDS CARTON (kg)	3,248
HAUTEUR (cm)	121	NOMBRE TOTAL DE CARTONS PAR PALETTE	160	POIDS PAL (kg)	550
EAN PALETTE		23018252333105			
DONNEES GENERALES					
Produit en France / EMB 68256B					
INGREDIENTS		CONSERVATION		OGM - IONISATION	
Fruits 56,5% : figues 28,3%, abricot 14,1%, quetsche 14,1%, sucre, gélifiant : pectine de fruits, épices.		Température ambiante		Produit sans OGM et exempt d'ingrédient ionisé et de traitement ionisant	
ALLERGENES		DUREE DE VIE (JOURS)		CONDITIONNEMENT	
néant		1080		VERRINE 40G	
CRITERES DE CONFORMITE					
BACTERIOLOGIQUES		PHYSICO-CHIMIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G	
Produit stable au test d'incubation 10 jours à 37°C		néant		Energie	1044 kJ
					246 kcal
				Matières grasses	<0,5 g
				dont acides gras saturés	<0,1 g
				Glucides	60 g
				dont sucres	60 g
				Protéines	< 0,5 g
Fibres	1,3 g				
Sel	0,02 g				
CONSEILS DE DEGUSTATION					
CODE DOUANIER					
20071010					