

# Prodia purée de pommes 2,6kg

 ref. **5262**

## Déscription produit

Purée de pommes en boîtes de 2650ml.

## Caractéristiques

Sans sucres ajoutés

## Ingrédients

Pommes, antioxydant: acide ascorbique, acidifiant: acide citrique.

Pays de fabrication: Belgique

## Conservation

Durée minimale de conservation: 30 jours

Durée maximale de conservation: 2 ans

## Condition de stockage

Température de conservation: 15 - 25°C

Hygrométrie: sec

**Date de dernière mise à jour 28/07/2021**
*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         | 2.6   |
| L pc (mm)         | 155   |
| L pc (mm)         | 155   |
| H pc (mm)         | 155   |
| # /emb.sec.       | 3.0   |
| Brut kg/emb.sec.  | 11.16 |
| Net kg/emb.sec.   | 7.8   |
| L emb.sec. (mm)   | 500   |
| L emb.sec. (mm)   | 160   |
| H emb.sec. (mm)   | 160   |
| # emb.sec./couche | 33    |
| # emb.sec./pallet | 264   |
| couches/pallet    | 8     |

EAN unité de vente



5 400272 552620

## Prodia purée de pommes 2,6kg

## Analyse nutritionnelle

|                         | /100 g | /O | %RI |
|-------------------------|--------|----|-----|
| Energie kJ              | 215    |    |     |
| Energie kcal            | 51     |    |     |
| Matières grasses (g)    | 0,4    |    |     |
| Acides gras saturés (g) | 0,2    |    |     |
| Glucides (g)            | 11     |    |     |
| Sucres (g)              | 9,5    |    |     |
| Fibres alimentaires (g) | 1      |    |     |
| Protéines (g)           | 0,3    |    |     |
| Sel (g)                 | 0,03   |    |     |

## Prodia purée de pommes 2,6kg

### 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      |        |         |