



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème glacée (51%) nappée de caramel (16%), enrobage cacao (32%)
Descriptif produit :	Crème glacée au goût malté, caramel, enrobage cacao. Carton de 24 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.987 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé (17%), sucre, sirop de glucose, crème légère (LAIT)/ crème (LAIT), eau, LAIT écrémé concentré sucré, matière grasse de noix de coco, beurre de cacao, pâte de cacao, matière grasse de palme, LAIT écrémé en poudre, extrait de malt d'ORGE, matière grasse du LAIT, LACTOSE, perméat de lactosérum (LAIT), cacao maigre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E471), stabilisants (E407, E410, E412), sel, extrait de vanille, arôme naturel (LAIT). (Peut contenir: CACAHUËTE, AMANDE, NOISETTE).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Allemagne, Luxembourg

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 67]
N° d'agrément :	67.478.001
Durée de vie totale du produit (jours) :	1,092
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Labels : RSPO Mass balance

Bio AB :

Régimes particuliers : Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	5.4 système métrique	Largeur de l'unité de consommation	2.3 système métrique
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	12.6 système métrique		

Atouts

Atout : Une recette connue et appréciée des convives
La recette Mars, c'est le craquant de l'enrobage cacao coulant du caramel et crémeux de la crème glacée
Dessert emballé individuellement facilitant la mise en place et le service

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100ml								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,114	266	14	8.4	32	25	0.84	3	0.19

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 0.01 g/100ml, Oméga 6 : 0.03 g/100ml

Vitamines : Calcium (mg) : 39.0 mg/100ml

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.21

Type de matières grasses : Autres matières grasses, Coco / Coprah, Palme

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	34.545	0	35	Colis	35		5000159397360
Colis	0.987	1.2	1	Colis		239x114x122	5000159397353
Litre	0.806	0	0.82	Colis			5000159397360
Palette	518.175	638.7	525	Colis	525	1200x800x1974	5000159399814
Pièce unitaire	0.041	0	0.04	Colis			5000159397360

Volume (litre) : 0.051