





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 
- Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Pauvre en sodium ou en sel

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Dessert au soja au chocolat, aromatisé, enrichi en calcium
Descriptif produit :	Frais Origine France. Enrichi en calcium. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2° À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.400 kg
Liste des ingrédients :	Jus de soja* 79%, sucre, épaississants: amidon modifié de maïs et pectine, poudre de chocolat noir 2% (poudre de cacao**, pâte de cacao**, sucre), poudre de cacao** 2%, sel de calcium, arôme naturel, sel. *Conforme à la norme NF V 29-001, graines de soja filière française garanties sans OGM **issus du commerce équitable

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SOJA	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation :	France [Département(s) : 35]
Durée de vie totale du produit (jours) :	37
Allergènes majeurs :	Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 02/05/2024 11:26

N° de version : 3.8

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, 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 : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7.2 (0.3)		

Atouts

Atout : Succombez à la gourmandise végétale avec ce dessert crémeux au chocolat !

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
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							
447	106	2.7	1	16.5	13.3	0	3.5	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Pauvre en sodium ou en sel

Rapport P/L : 1.30

Type de matières grasses : Aucune

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	21.6	0	54	Lot / Pack	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0.109	0.25	Lot / Pack		63x63x61	
Colis	2.4	2.687	6	Lot / Pack		396x266x63	23273220085831
Palette	345.6	390	864	Lot / Pack	144	1200x800x1158	63273220085839
Lot	0.4	0.436	1	Lot / Pack			3273220085837