



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 vanille Bourbon

Conservation : Congelé, -18°C, Congelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 2.500 kg

Liste des ingrédients : Eau ; CREME fraîche ; sucre ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; arôme naturel de vanille Bourbon ; émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes ; gousses de vanille épuisées broyées ; colorant : caroténoïdes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
VANILLE	France, Madagascar

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 910

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Fruit à coque

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

Conseils d'utilisation

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

Liaison différée : Non

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							
787	188	8.5	6.3	26	24	0.2	1.7	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 64.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.20

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
Pièce unitaire	2.5	0	1	Bac			
Couche	75	0	30	Bac	15		
Litre	0.5	0	0.2	Bac			
Palette	450	476.28	180	Bac	90	1200x800x1741	
Colis	5	5.292	2	Bac		357x158x265	3061432110474
Bac	2.5	2.646	1	Bac			3061432136849