



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 chocolat (94,5%), copeaux de chocolat (5,5%)

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 2.832 kg

Liste des ingrédients : Eau ; CREME fraîche ; chocolat en poudre (sucre, cacao) 17,1% ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; sucre ; pâte de cacao ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, lécithine de SOJA ; beurre de cacao ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CACAO - CHOCOLAT	Hors UE

** 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, Soja

Traces d'allergènes : Fruit à coque

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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

Article : 60187

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 : 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							
949	227	11	7.5	28	25	2.3	2.8	0.15

Vitamines : Calcium (mg) : 59.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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	2.832	0	1	Bac			
Palette	509.76	0	180	Bac	90		
Couche	84.96	0	30	Bac	15		
Litre	0.566	0	0.2	Bac			
Colis	5.664	0	2	Bac		357x158x265	3061432110481
Bac	2.832	2.986	1	Bac			3061432137501



Crème glacée chocolat avec morceaux de chocolat 5 L / 2,84 kg PassionFroid

Article : 60187