



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

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème glacée caramel
<b>Descriptif produit :</b>	Congelé
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, IWP
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 Bac de 1.257 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	Eau ; CREME fraîche ; sucre ; caramel au lait 11% (LAIT concentré sucré, sucre, eau, sirop de glucose-fructose) ; LACTOSE et protéines de LAIT ; sirop de glucose ; colorant : caramel ordinaire ; émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar, carraghénanes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CAMEL	France, Autriche, Belgique

\*\* 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							
866	206	8.7	6.5	30	28	0.2	1.9	0.19

Vitamines : Calcium (mg) : 60.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.22

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	1.257	0	1	Bac			
Couche	37.71	0	30	Bac	15		
Litre	0.524	0	0.42	Bac			
Palette	414.81	0	330	Bac	165	1200x800x1770	
Colis	2.514	0	2	Bac		357x156x147	3061432110597
Bac	1.257	1.333	1	Bac			3061432138225



# Crème glacée caramel 2,4 L / 1,257 kg PassionFroid

Article : 181592