



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Glace chocolat
<b>Descriptif produit :</b>	Bac de 5 L.
<b>Conservation :</b>	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à déguster
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 2.000 Bac de 2.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Eau ; poudre de chocolat (12,1%) (sucre, cacao) ; LACTOSE et protéines de LAIT ; graisse végétale (noix de coco) ; sucre ; sirop de glucose ; émulsifiant : E471 ; stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat en poudre	France

\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 35]
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	910
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	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 :** 21050010 - Glaces de consommation, même contenant du cacao, ne contenant pas ou contenant en poids < 3% de matières grasses provenant du lait

## Atouts

**Atout :** Un parfum classique et incontournable.  
Un bac de 5 litres pour plus de praticité.

## 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							
838	200	9.5	8.3	26.1	23.1	1.3	1.9	0.15

**Vitamines :** Calcium (mg) : 65.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.20

**Type de matières grasses :** Coco / Coprah

**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	75	0	30	Bac	15		
Palette	450	513	180	Bac	90	1200x800x1741	
Colis	5	5.457	2	Bac		357x265x158	
Bac	2.5	2.647	1	Bac		343x151x132	3528161506430

Volume (litre) : 5