



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays de transformation (\*) : 
- Sans sucre ajouté

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Spécialité végétale fermentée au lait de coco nature.
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Dessert végétal au lait de coco. Carton de 24 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.400 kg
<b>Liste des ingrédients :</b>	lait de coco allégé 89% (eau, extrait de noix de coco), amidon modifié, protéines de pois, citrates de calcium, sel, ferments

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait de coco	Hors UE

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 28]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 28.015.011 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	40
<b>Allergènes majeurs :</b>	Aucun signalé
<b>Traces d'allergènes :</b>	Fruit à coque, Soja
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans gluten, Sans porc, Végétalien, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules

Article : 197768

étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069092 - Préparations alimentaires, n.d.a., ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids < 1,5% de matières grasses provenant du lait, < 5% de saccharose ou d'isoglucose

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	126 mm	Hauteur de l'unité de consommation	65 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

## Atouts

**Atout :** 100% végétal  
Source de calcium  
Sans lait de vache, ce dessert vegan a été conçu pour tous les gourmands, même pour ceux qui sont intolérants au lactose.

## 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							
311	75	4.9	4.1	7	0.3	0.1	0.6	0.09

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

**Allégations nutritionnelles :** Sans sucre ajouté

**Rapport P/L :** 0.12

**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	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Couche	21.6	0	54	Lot / Pack	9		
Colis	2.4	2.67	6	Lot / Pack		398x266x70	03608589890899
Palette	496.8	580	1242	Lot / Pack	207	1200x800x1761	03608581890897
Lot	0.4	0.434	1	Lot / Pack		126x126x65	3608580890898