




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

Dénomination réglementaire :	Spécialité végétale fermentée au lait de coco nature.
Descriptif produit :	Frais. Dessert végétal au lait de coco. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.400 kg
Liste des ingrédients :	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

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