

SPÉCIAL *Fêtes*



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 :** Glace chocolat 54,2%, glace vanille 45,8%
- Descriptif produit :** Surgelé. Glaces parfum chocolat et vanille. Colis de 24 pièces, soit 1,44 kg.
- Conservation :** Congelé, -18°C, Congelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.440 kg
- Liste des ingrédients :** eau , sucre , LACTOSE et protéines de LAIT , graisse végétale (noix de coco) , chocolat en poudre 6,5% (sucre, cacao) , sirop de glucose , émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale , stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar , arôme naturel de vanille.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CACAO	Cameroun, Côte d'Ivoire, Hors UE

** 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

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 35]
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 910
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Fruit à coque, Soja
- 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

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 petit plaisir glacé pour bien terminer l'année.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Dessert glacé 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							
829	198	9.6	8.5	25.8	23	0.79	1.7	0.2

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.18

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	14.4	0	10	Colis	10		
Pièce unitaire	0.06	0	0.04	Colis			
Sachet	0.24	0	0.17	Colis			
Palette	187.2	0	130	Colis	130	1200x800x1748	
Colis	1.44	1.716	1	Colis			3528161507147