



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 

■ Pays de transformation : 

■ Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, riche en Vitamine D (μg)

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Spécialité au soja fermentée nature, aromatisée, enrichie en calcium et en vitamine D2

Descriptif produit : Frais. Dessert au soja. Enrichi en calcium. Carton de 24 pots.

Conservation : Frais, +2 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg

Liste des ingrédients : Jus de soja* 98%, épaississant : pectine, sels de calcium, arôme naturel, vitamine D2, ferments sélectionnés dont Bifidus et Acidophilus

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
SOJA	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

Pays de transformation : France [Département(s) : 35]

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Soja

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 08:18

N° de version : 4.2

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 21069092 - Préparations alimentaires non dénommées ailleurs, ne contenant pas de matières grasses provenant du lait, de saccharose, d'isoglucose, de glucose, d'amidon ou de fécule ou contenant en poids moins de 1,5% de matières grasses provenant du lait, moins de 5%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	4.5 (0.3)		

Atouts

Atout : Soja issu d'une filière française sans OGM
Les morceaux de fruits offrent un mix de textures et de saveurs.

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							
174	42	2.4	0.4	0	0	0	4.6	0.1

Allégations nutritionnelles : Faible teneur en graisses saturées, Faible teneur en matière grasse, Faible teneur en sucres, Pauvre en sodium ou en sel, Sans sel ajouté, Sans sucre ajouté, Sans sucres, riche en Vitamine D (µg)

Rapport P/L : 1.92

Type de matières grasses : Soja

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

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	21.6	0	54	Lot	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot			
Palette	345.6	377.17	864	Lot	144	1200x800x1058	
Pot	0.1	0.109	0.25	Lot			
Colis	2.4	2.61	6	Lot		396x270x63	13273220081607
Lot	0.4	0.423	1	Lot		126x126x61	3273220081600