



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 : Petit pot de glace à la vanille (50%) et de glace au chocolat (50%), surgelé

Descriptif produit : Glaces à la vanille et au chocolat au lait. Carton de 60 pièces.

Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à l'emploi, Prêt à déguster

Conditionnement : Colis de 1.800 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Eau, sucre, LACTOSE et protéines de LAIT, graisse végétale de coprah, sirop de glucose, poudre de cacao, chocolat au LAIT 1% (sucre, pâte de cacao, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, LAIT écrémé en poudre), émulsifiant : E471*, gélifiants : E410, E412, arôme naturel de vanille, concentrés végétaux (carthame, carotte). Peut contenir : SOJA, ARACHIDES, FRUITS A COQUE, OEUFS et GLUTEN. *d'origine végétale

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| protéines de lait | Union Europ. |

** 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) : 86]

N° d'agrément : FR 86.092.002 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait

Article : 236616

Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Gluten, Oeuf, Soja
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : 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 format pratique
Des parfums qui plairont à vos convives

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 | | | | | | | |
| 673 | 160 | 6.1 | 5.3 | 25 | 22 | 0.7 | 1.5 | 0.16 |

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.25

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 | 8 | Colis | 8 | | |
| Colis | 1.8 | 2.37 | 1 | Colis | | | 3274661022931 |
| Pièce unitaire | 0.03 | 0 | 0.02 | Colis | | | 3274664974848 |
| Palette | 216 | 0 | 120 | Colis | 120 | | 23274661022935 |
| Pot | 0.03 | 0 | 0.02 | Colis | | | 3274664974848 |

Volume (litre) : 0.06