



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Alternative à la crème à base de lentilles et d'huiles végétales
- Descriptif produit :** À base de lentilles et d'huiles végétales.
- Conservation :** Frais, +2° À +7°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 8.000 Brique de 1.010 kg
- Liste des ingrédients :** Préparation à base de protéines de lentilles (farine de lentilles 1 1 huiles végétales 31 % (colza), sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiants (lécithine de tournesol, sucroesters d'acides gras, mono et diglycérides d'acides gras), stabilisants (gomme de guar, gomme de caroube), arômes naturels, sel,colorant (bêta carotène)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Huiles végétales (coco, colza)	Pays-Bas
Protéines de lentilles	Allemagne

** 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 :** Allemagne
- N° d'agrément :** Non
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 45
- Allergènes majeurs :** Aucun signalé
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme
- Régimes particuliers :** Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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, 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'isoglucos

Atouts

Atout : Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT
Avec ses caractéristiques uniques de foisonnement (stable pendant 4 heures une fois fouettée), cette alternative s'avère idéale pour les crèmes dessert et pâtisseries. Se consomme sans modération en crème fouettée.
Une réponse à la loi Egalim.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : Non concerné

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Mise en œuvre : 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							
1,205	292	31	22	2.3	1.3	0.01	0.56	0.11

Autres valeurs nutritionnelles : Oméga 3 : 1.1 g/100g, Oméga 6 : 2.7 g/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.02

Type de matières grasses : Colza

Catégorie GEMRCN : 27 - Aide culinaire

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	1.01	0	1	Brique			
Litre	1.01	0	1	Brique			
Couche	137.36	0	136	Brique	17	1132x800x179	
Colis	8.08	8.23	8	Brique		266x200x197	8719200091078
Palette	824.16	864.46	816	Brique	102	1200x800x1332	8719200091108
Brique	1.01	1.016	1	Brique		94x63x171	8719200090897

Volume (litre) : 1