



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 : Crème glacée à la fraise (87,6%), préparation de morceaux de fraise (12,4%)

Descriptif produit : Congelé.

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 1.411 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Purée, morceaux et jus de fraise à base de concentré (fraise origine UE et non-UE) 37,9% ; eau ; sucre ; CRÈME fraîche ; sirop de glucose ; LACTOSE et protéines de LAIT ; jaune d'OEUUF ; amidon ; concentrés de betterave et carottes ; arôme naturel de fraise ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar ; gélifiant : pectines ; jus concentré de citron.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines(**) |
|------------------------------------|--------------|
| Purée de fraise | Espagne |
| Eau | France |
| Préparation de morceaux de fraise | 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]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 14:18

N° de version : 5.4

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

Article : 244996

Durée de vie totale du produit (jours) : 730

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Soja

Composants spécifiques : 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 : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Une crème glacée à base de crème fraîche française, fabriquée en France
Une recette sans émulsifiant, sans arôme artificiel

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 | | | | | | | |
| 644 | 153 | 5.3 | 3.4 | 25 | 21 | 0.8 | 1.4 | 0.09 |

Vitamines : Calcium (mg) : 38.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.26

Type de matières grasses : Autres matières grasses

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 |
|----------------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Bac | 1.411 | 1.487 | 1 | Bac | | 172x147x140 | 3061432113215 |
| Couche | 42.33 | 0 | 30 | Bac | 15 | | |
| Colis | 2.822 | 3.078 | 2 | Bac | | 357x156x147 | 13061432113212 |
| Palette | 465.63 | 539.29 | 330 | Bac | 165 | 1200x800x1770 | 23061432113219 |
| Pièce unitaire | 1.411 | 0 | 1 | Bac | | | |

Volume (litre) : 2.4