



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 : Sorbet citron vert (94%), préparation de morceaux de citron vert (6%)

Descriptif produit : Congelé.

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 1.323 kg

Liste des ingrédients : Eau ; jus de citron vert à base de concentré et morceaux de citron vert (citron origine non-UE) 24,9% ; sucre ; sirop de glucose ; stabilisants : gomme xanthane, gomme guar ; arôme naturel de citron vert ; concentrés de carthame, potiron, spiruline et pomme ; amidon transformé ; protéines de pois hydrolysées.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Jus de citron vert à base de concentré	Brésil
Sucre	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

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

Durée de vie totale du produit (jours) : 910

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 12/07/2023 15:56

N° de version : 3.14

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

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

Régimes particuliers : 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 : 21050010 - Glaces de consommation, même contenant du cacao, ne contenant pas ou contenant en poids < 3% de matières grasses provenant du lait

Atouts

Atout : Donnez du sens à vos assiettes avec des produits bons et engagés
Un produit fabriqué 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							
514	121	0.5	0	30	25	0.5	0.5	0.02

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Aucune

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	1.323	1.399	1	Bac			3061432113376
Couche	39.69	0	30	Bac	15		
Colis	2.646	2.902	2	Bac		357x156x147	13061432113373
Palette	436.59	510.25	330	Bac	165	1200x800x1770	23061432113370
Litre	0.551	0	0.42	Bac			
Pièce unitaire	1.323	0	1	Bac			3061432113376

Volume (litre) : 2.4