



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 à la mangue

Descriptif produit : Congelé.

Conservation : Congelé, -18°C, IWP

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 1.280 kg

Liste des ingrédients : Eau ; purée de mangue (mangue origine Inde) 35% ; sucre ; sirop de glucose ; jus de citron à base de concentré ; arôme naturel de mangue ; stabilisants : gomme xanthane, gomme guar ; protéines de pois hydrolysées ; concentré de carotte (pourpre).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau	France
Purée de mangue	Inde
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

Article : 245196

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							
806	192	0.5	0	29	24	0.8	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	1.28	1.356	1	Bac			3061432113406
Couche	38.4	0	30	Bac	15		
Colis	2.56	0	2	Bac		357x156x147	13061432113403
Palette	422.4	496.06	330	Bac	165	1200x800x1770	23061432113400
Pièce unitaire	1.28	0	1	Bac			
Litre	0.533	0	0.42	Bac			

Volume (litre) : 2.4