



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Glace saveur chocolat, glace saveur vanille, glace saveur fraise
- Descriptif produit :** Glaces parfums chocolat, vanille et fraise. Carton de 30 pièces.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, IWP
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.500 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT écrémé réhydraté, sucre, huile de noix de coco, sirop de glucose, jus de pomme concentré, LAIT écrémé en poudre, cacao en poudre, émulsifiant : E471, stabilisants : E412, E410, arômes, colorants : bétanine, caroténoïdes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait écrémé reconstitué	Pologne

** 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 :** Pologne
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 720
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Arachide, Fruit à coque, Gluten
- 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Matière sèche	25 %		

Atouts

Atout : Un format individuel
Des parfums intemporels

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

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							
752	180	8.4	7.6	24	20	0.2	2.3	0.09

Vitamines : Calcium (mg) : 662.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.27

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	30	0	20	Colis	20		
Pièce unitaire	0.05	0	0.03	Colis			
Palette	330	359.7	220	Colis	220	1200x800x1800	
Colis	1.5	1.635	1	Colis		240x200x150	5901240000728

Volume (litre) : 3