



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Alpes 12%.0,5% de chocolat au lait des Alpes), enrobée de chocolat au lait des Alpes, enrobée de chocolat au lait des Alpes 6,5%, et sauce chocolat au lait 6,5% (avec Gaufrette 12%, garnie de glace à la vanille avec des morceaux de
- Descriptif produit :** Glace vanille avec morceaux de chocolat Milka® et sauce Milka® dans une gaufrette. Enrobage chocolat Milka®. Carton de 20 pièces.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 1.440 kg
- Liste des ingrédients :** LAIT écrémé réhydraté, sucre, Chocolat au LAIT des Alpes (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao, poudre de LAIT écrémé des Alpes 1%¹, matière grasse LAITIERE des Alpes 0,9%¹, LACTOSERUM en poudre, émulsifiants (lécithine de SOJA, E 476)), graisses végétales (coco et palme), eau, morceaux de chocolat au LAIT des Alpes (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT écrémé des Alpes 0,9%¹, pâte de cacao, poudre de lactosérum (LAIT), matière grasse LAITIERE des Alpes 0,4%¹, émulsifiants (lécithine de SOJA) pâte de NOISETTES, arôme), farine de BLE, sirop de glucose, poudre de lactosérum (LAIT), poudre de cacao maigre, émulsifiants (lécithines (tournesol, SOJA), E471²), LAIT écrémé en poudre, stabilisants (E410, E412, E407a), jus de carotte concentré, sel, sirop de sucre caramélisé, arôme naturel de vanille, arômes.
¹Pourcentages exprimés sur le produit fini. ²D'origine naturel. Peut contenir : AMANDES, NOIX DE PECAN et OEUF. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
lait	Union Europ.

** 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 : Serbie

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 16/11/2023 16:50

N° de version : 2.1

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

Allergènes majeurs : Fruit à coque, Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes : Oeuf
Composants spécifiques : Sans alcool, 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

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							
1,468	351	20	14	39	27	1.1	3.3	0.27

Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.17
Type de matières grasses : Coco / Coprah, Palme, Soja, Tournesol
Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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	20.16	0	14	Colis	14		
Colis	1.44	1.63	1	Colis		132x193x168	8606018615612
Palette	201.6	0	140	Colis	140	1200x800x1805	8606018615629
Pièce unitaire	0.072	0	0.05	Colis			8606018615605