



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 : Préparation pour Panna Cotta à froid.

Descriptif produit : +/- 96 portions. Boîte de 2 sachets de 400 g. Colis de 6 boîtes

Conservation : Ambiant

Conditionnement : Colis de 6.000 Boite de 0.800 kg

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients: sucre, gélatine bovine, arôme naturel de vanille Bourbon.
Traces éventuelles de GLUTEN, LAIT, ŒUF, SOJA, FRUITS À COQUE.

| Ingrédients principaux / primaires | Origines |
|------------------------------------|-----------|
| sucre | France |
| gélatine bovine, | Allemagne |
| arôme naturel de vanille Bourbon | Allemagne |

Pays de transformation : France [Département(s) : 54, 67]

Durée de vie totale du produit (jours) : 450

Allergènes majeurs : Aucun signalé

Traces d'allergènes : Fruit à coque, Gluten, Lait, Oeuf, Soja

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

Labels : NA

Bio AB :

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 : 21069098 - Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de fécule

| Paramètre physique-chimique | Valeur | Paramètre physique-chimique | Valeur |
|--|--------|------------------------------------|--------|
| Longueur/Profondeur de l'unité de consommation | 170 mm | Hauteur de l'unité de consommation | 220 mm |
| Largeur de l'unité de consommation | 60 mm | | |

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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 | | | | | | | |
| 1,675 | 394 | 0 | 0 | 84 | 82 | 0 | 15 | 0.12 |

Allégations nutritionnelles : Aucune

Type de matières grasses : Aucune

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 |
|---------|----------------|-----------------|----------|------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------|
| Boite | 0.8 | 0.866 | 1 | Boite | | | 3506170021212 |
| Colis | 4.8 | 5.43 | 6 | Boite | | 388x183x241 | 03506170021229 |
| Couche | 57.6 | 0 | 72 | Boite | 12 | | |
| Palette | 230.4 | 0 | 288 | Boite | 48 | 1200x800x1114 | 03506170021236 |
| Pièce | 0.8 | 0 | 1 | Boite | | | |