



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 plein fruit au citron vert et citron jaune
Descriptif produit :	Glace artisanale. Sorbet plein fruit : 27% de citron vert et 3% de citron jaune.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bac de 1.625 kg
Liste des ingrédients :	Eau, jus de citron vert (citron vert origine Mexique) 27%, sucre, dextrose, jus de citron jaune 3%, fibres de lin.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau (M391001)	France
Jus de citron vert à base de citron vert origine Mexique (M411154)	France, Mexique
Sucre (M381002)	France, Allemagne, Belgique, Royaume-Uni, Rép. tchèque

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) :	730
Allergènes majeurs :	Aucun signalé
Traces d'allergènes :	Arachide, Fruit à coque, Lait, Oeuf, Soja, Sésame

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	27 %	Taux de foisonnement	650 (g/L)

Atouts

Atout : Un sorbet plein fruit au citron vert du Mexique valorisable sur vos cartes.
Une recette sans additifs.
Ma Très Bonne Glace : un sorbet premium artisanal.

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							
457	108	0.5	0.1	26	26	0.6	0.5	0.01

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	1.625	1.704	1	Bac			3061432114748
Colis	6.5	6.816	4	Bac		392x299x149	13061432114745
Couche	52	0	32	Bac	8		
Palette	624	654.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114742

Volume (litre) : 2.5