



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 fruit de la passion
Descriptif produit :	Glace artisanale. Sorbet plein fruit : 41% de fruits.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bac de 1.630 kg
Liste des ingrédients :	Purée de fruits de la passion (fruit de la passion origine Pérou) 41%, eau, sucre, dextrose, fibres de lin.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
purée de fruits de la passion (fruit de la passion origine Pérou) (M411155)	France, Pérou
Eau (M390001)	France
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

Atouts

Atout : Un sorbet plein fruit au fruit de la passion.
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							
607	143	0.5	0.1	32	32	4.7	0.9	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.80

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	1.63	1.7	1	Bac			3061432114779
Colis	6.5	6.82	4	Bac		392x299x149	13061432114776
Couche	52	0	32	Bac	8		
Palette	624	654.34	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114773

Volume (litre) : 2.5