



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 :	Crème glacée à la confiture de lait
Descriptif produit :	Glace artisanale.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bac de 1.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT entier frais pasteurisé*, confiture de lait* 20% (LAIT entier, sucre, LAIT écrémé en poudre), crème fraîche* (LAIT), caramel* (sucre, eau), dextrose, LAIT en poudre écrémé, sucre, jaune d'OEUF issu de poules élevées en plein air*, fibres de lin. *Ingrédient d'origine française
Oeufs : codification du mode d'élevage :	1 -Plein air

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)	Départements de production
Lait entier pasteurisé (M441001)	France	90
Confiture de lait (Lait entier, sucre, lait écrémé en poudre) (M061017)	France	
Crème fraîche (M121009 - M121054)	France	

** 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 : France [Département(s) : 25]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque, Soja, Sésame
Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, 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 : 21050099 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 7%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Taux de foisonnement	600 (g/L)		

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							
797	190	8	4.8	25	25	0.6	4.1	0.17

Vitamines : Calcium (mg) : 123.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.51
Type de matières grasses : Autres matières grasses
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	1.5	1.579	1	Bac		169x151x134	3061432114878
Colis	6	6.316	4	Bac		392x299x149	13061432114875
Couche	48	0	32	Bac	8		
Palette	576	606.336	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432114872

Volume (litre) : 2.5