



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 citron jaune basilic
Descriptif produit :	Glace artisanale.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 4.000 Bac de 1.625 kg
Liste des ingrédients :	eau, jus de citron jaune de Sicile 26,6%, sucre, dextrose, fibres de lin, basilic origine UE 0.4%.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Eau (M391001)	France
Jus de citron jaune de Sicile (M411093)	Italie
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) :	720
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
Taux de foisonnement	650 (g/l)	Extrait sec	30.4 %

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							
515	121	0.5	0.1	30	28	0.5	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		169x151x134	3061432115028
Colis	6.5	7.052	4	Bac		394x300x146	13061432115025
Couche	52	0	32	Bac	8		
Palette	624	697	384	Bac	96	1200x800x1902	23061432115022

Volume (litre) : 2.5