



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 chocolat (51,2%), crème glacée chocolat blanc (48,8%)

Descriptif produit : Surgelé. Carton de 2 bacs.

Conservation : Congelé, -18°C, Congelé individuellement

Etat de préparation : Prêt à déguster

Conditionnement : Colis de 2.000 Bac de 1.290 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : LAIT écrémé réhydraté ; eau ; CREME fraîche ; chocolat en poudre (sucre, cacao origine non-UE) 9,3% ; sirop de glucose ; sucre ; LACTOSE et protéines de LAIT ; chocolat blanc origine France à partir de fève de cacao origine non-UE (sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao, LACTOSE) 4,8% ; jaune d'OEUVE ; LAIT écrémé en poudre ; stabilisants : farine de graines de caroube, gomme guar ; arôme naturel de vanille Bourbon.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait écrémé réhydraté	France
Eau	France
Crème fraîche	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) : 35]
Durée de vie totale du produit (jours) : 730
Allergènes majeurs : Lait, Oeuf
Traces d'allergènes : Fruit à coque
Composants spécifiques : 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 : 21050091 - Glaces de consommation d'une teneur en poids de matières grasses provenant du lait >= 3%, mais < 7%

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							
819	195	8.2	5.1	26	23	1.1	3.8	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 60.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles : Aucune
Rapport P/L : 0.46
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	1.29	1.366	1	Bac		172x147x140	3061432115165
Colis	2.58	2.836	2	Bac		357x156x147	13061432115162
Couche	38.7	0	30	Bac	15		
Palette	425.7	491	330	Bac	165	1200x800x1770	23061432115169

Volume (litre) : 2.4