



Description :

Glace caramel, morceaux de caramel fondants, cœur sauce caramel et enrobage noisette-cacao.

Marque :



Calibre : 140 ml - 91 g
Conditionnement : 1 ct x 24 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 2.232
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

A déguster 3 min après la sortie du congélateur.

LES PLUS PRODUITS :

Bon rapport qualité/prix

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 91 g
Energie	1380 Kj / 331 Kcal	1256 Kj / 301 Kcal
Protéines (g)	3.1	2.8
Glucides (g)	35	31.9
dont Sucres (g)	33	30.0
Matières grasses (g)	20	18.2
dont Acides Gras Saturés (g)	10	9.1
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5
Sel (g)	0.10	0.1
Sodium (mg)	39.37	36
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.16

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : 4/20 maxi

Classification : Desserts ou produits laitiers < 15% de lipides et > 20 g de glucides simples totaux par portion

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;

Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 27/09/2023 applicables à partir de Janvier 2024.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Belgique

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lait	Union européenne
Caramel (sucre de betterave et/ou canne à sucre)	Royaume-Uni / Union européenne
Sauce cacao-noisette (noisette et fève de cacao)	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballer : N/C

Dénomination légale de vente Crème glacée saveur caramel avec enrobage noisette-cacao (18,7%), morceaux de caramel (8,8%), et sauce saveur caramel (2,6%)

INGREDIENTS :

Lait écrémé, sucre, eau, beurre concentré, huile de soja, lait écrémé condensé sucré (lait écrémé condensé, sucre), matière grasse végétale de noix de coco, sirop de glucose, lactosérum en poudre (contient lait), sirop de glucose-fructose, noisettes (1,8%), jaune d'oeuf en poudre, lactose, poudre de cacao maigre (0,7%), émulsifiants (mono- et diglycérides d'acides gras, lécithine de soja), stabilisants : gomme guar, farine de graines de caroube, alginate de sodium, carraghénanes, arômes, humectant : sorbitols, sirop de sucre, caramel.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Œufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Code douanier : 21050099

Méthode de conservation : Glace

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN : 3033213069325

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.600 x l 18.600 x h 13

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 184

Nb d'UMC / couche : 12

Nb couches / palette : 13

Les présentes informations sont, à notre connaissance, complètes et exactes et remplacent toute information communiquée antérieurement.

Le contenu de ce document peut être modifié sans préavis en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires. Il incombe à l'utilisateur de vérifier l'étiquetage de chaque produit à ses objectifs et le statut juridique pour l'usage qui en est prévu.

Photo non contractuelle.