



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 noix de coco, saveur noix de coco, enrobage cacao (34%) avec des éclats à la noix de coco (1.8%).
Descriptif produit :	Crème glacée à la noix de coco, enrobage cacao avec des éclats à la noix de coco. Carton de 24 pièces.
Conservation :	Congelé, -18°C, Congelé individuellement
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 0.940 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé (20%), sucre, crème légère (LAIT), sirop de glucose, eau, noix de coco (5.5%) (noix de coco séchée, poudre de lait de coco), beurre de cacao, matière grasse de noix de coco, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, matière grasse de palme, LAIT écrémé concentré sucré, biscuits à la noix de coco (1.8%) (sucre, flocons de noix de coco (25%), amidon de BLÉ, farine de BLÉ, protéine de LAIT, poudre à lever (carbonates de sodium)), matière grasse du LAIT, LACTOSE, perméat de lactosérum (LAIT), émulsifiants (lécithine de SOJA, E471), arôme naturel, stabilisants (E410, E412), caséinate de sodium (LAIT). (Peut contenir: AMANDE, NOISETTE, CACAHUÈTE).

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Allemagne, Luxembourg

** 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) : 67]

N° d'agrément : 67.478.001
Durée de vie totale du produit (jours) : 728
Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Soja
Traces d'allergènes : Arachide, Fruit à coque
Composants spécifiques : Sans alcool
Labels : RSPO Mass balance
Régimes particuliers : Casher, Halal, 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%

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	30 mm	Hauteur de l'unité de consommation	30 mm
Largeur de l'unité de consommation	130 mm		

Atouts

Atout : Une recette connue et appréciée des convives
La recette Bounty, c'est le crémeux et le bon goût de la crème glacée à la noix, enrobé au cacao.
Dessert emballé individuellement facilitant la mise en place et le service

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 100ml								
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							
1,124	269	16	11	27	23	0.81	3.1	0.12

Vitamines : Calcium (mg) : 116.0 mg/100ml
Allégations nutritionnelles : Aucune

Barre glacée Bounty® 50,1 ml / 39,1 g

Article : 132490

Rapport P/L : 0.19
 Type de matières grasses : Autres matières grasses, Palme
 Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses
 Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

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
Palette	421.2	510.1	450	Colis	450	1200x800x1960	05000159484039
Couche	28.08	0	30	Colis	30		
Pièce unitaire	0.04	0	0.04	Colis			5000159483025
Colis	0.94	1.1	1	Colis		236x131x121	5000159483018

Volume (litre) : 0.05