

71879

Timbale vanille-chocolat

sg.1.6



Description :

Timbale plastique. Arômes et colorants d'origine naturelle.

Marque : Flipi



Calibre : 60 ml - 30 g
Conditionnement : 1 ct x 60 pc
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.800
Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
Unité de facturation : PC
DLUO/DLC en jours : 720

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Sortir le bac quelques instants avant de servir.

LES PLUS PRODUITS :

Sans matière grasse hydrogénée.
Sans morceau.
Couleurs et colorants d'origine naturelle. Arômes naturels de vanille.
Poudre de cacao et chocolat au lait.
Pot pratique qui évite les coulures.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de 30 g
Energie	673 Kj / 160 Kcal	202 Kj / 48 Kcal
Protéines (g)	1.5	0.5
Glucides (g)	25	7.5
dont Sucres (g)	22	6.6
Matières grasses (g)	6.1	1.8
dont Acides Gras Saturés (g)	5.3	1.6
Fibres alimentaires (g)	0.7	0.2
Sel (g)	0.16	
Sodium (mg)	64	19
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.25

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 : /

Classification : Fréquence libre

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

Nutriscore_D

Origine pays de transformation : France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Chocolat (fève de cacao)	Non UE

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 86092A

Dénomination légale de vente : Petit pot de glace à la vanille (50%) et de glace au chocolat (50%), surgelés

INGREDIENTS :

Eau, sucre, lactose et protéines de lait, graisse végétale de coprah, sirop de glucose, poudre de cacao, chocolat au lait 1% (sucre, pâte de cacao, lait entier en poudre, beurre de cacao, lait écrémé en poudre), émulsifiant : E471*, gélifiants : E410, E412, arôme naturel de vanille, concentrés végétaux (de carthame et de carotte). *d'origine végétale

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 type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input 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 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 checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input checked="" 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 traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Glace
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Code EAN : 3274661022931

Nom du fournisseur : 100003 FRONERI FRANCE SAS
Code douanier : 21050010

Recette sans porc
 Produit sans sel ajouté

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.200 x l 28.800 x h 9.800
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 162
Nb d'UMC / couche : 8
Nb couches / palette : 15

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.