

**DESCRIPTION :**

Crème glacée au génépi



Marque :

**Calibre :** 2,5 l - 1,625 kg**Conditionnement :** 1 bc**Type de poids :** Fixe**Poids net de l'UMC (kg) :** 1.625**Unité Minimum de Commande (UMC):** BC**Unité de facturation :** BC**Durée de vie totale du produit en jours :** 720**MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :**

Sortir le bac du congélateur quelques minutes avant dégustation.

LES PLUS PRODUITS :

Savoir-faire artisan

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne

	Pour 100 g	A la portion de 40 g
Energie	723 Kj/ 173 Kcal	289 Kj/ 69 Kcal
Protéines (g)	3.8	1.5
Glucides (g)	20	8
dont Sucres (g)	17	6.8
Matières grasses (g)	6.5	2.6
dont Acides Gras	4.9	2
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.2
Sel (g)	0.12	
Sodium (mg)	48	19
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.58**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 libreConforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé**Origine pays de transformation :** France

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Lait	Union européenne
Génépi	France

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

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 38468A

Dénomination légale de vente :

Crème glacée au génépi

INGREDIENTS :

Lait écrémé réhydraté, sucre, beurre, jaune d'oeuf, sirop de glucose déshydraté, préparation spéciale Génépi des Pères Chartreux 5,7% (alcool, eau, substances végétales), stabilisants : farine de caroube et gomme de guar, protéines de lait, colorants: curcumine et complexes cuivre-chlorophyllines.

ALLERGENES :**ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)**

X	Lait & dérivés		Crustacés & dérivés		Sulfites (>10mg/kg)		Mollusques & dérivés
	Soja & dérivés		Céréales & dérivés avec gluten		Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
X	OEufs & dérivés		Fruits à coques & dérivés		Céleri & dérivés		
	Poisson & dérivés		Graines de sésame & dérivés		Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Surgelé

T° de conservation (°C) : Maxi -18

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 37.400 x l 29.800 x h 28.800

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 159

Nb d'UMC / couche : 64

Nb couches / palette : 5

Code EAN : 3220440176098

Code douanier : 21050091

Recette sans porc

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.

