



DESCRIPTION :

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



Calibre : 145 ml - 93 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
Durée de vie totale du produit 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 93 g
Energie	1398 Kj/ 335 Kcal	1300 Kj/ 312 Kcal
Protéines (g)	3	2.8
Glucides (g)	35	32.6
dont Sucres (g)	30	27.9
Matières grasses (g)	20	18.6
dont Acides Gras	11	10.2
Fibres alimentaires (g)	0.5	0.5
Sel (g)	0.15	0.1
Sodium (mg)	59	55
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 0.15

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 : 3/20 maxi

Classification : Desserts contenant plus de 15% de lipides

Conforme 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 : 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 emballeur : N/C

Dénomination légale de vente :
Crème glacée au caramel, aromatisée avec sauce au cacao-noisette 19%, morceaux de caramel 9% et sauce au caramel 2,7%

INGREDIENTS :
lait écrémé, sucre, crème, huile et matière grasse végétale: soja, noix de coco; sirop de glucose, jaune d'oeuf d'oeuf de poule, lactose et protéines de lait, sirop de glucose-fructose, noisettes 1,9%, lactose, poudre de cacao maigre* 0,8%, émulsifiants: mono- et diglycérides d'acides gras, lécithines (soja); beurre, arôme naturel de café robusta avec autres arômes naturels, stabilisants: farine de graines de caroube, gomme guar; sirop de sucre - caramel, arôme naturel , sel.

ALLERGENES :

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

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

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Surgelé
T° de conservation (°C) : Maxi -18
Mode conservation/présentation : IQF

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
Code EAN : 5420065005614

Nom du fournisseur : 102435 BELGIAN ICECREAM GROUP
Code douanier : 21050099

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.



* Liste des entrepôts et plateformes certifiés sur demande *