

**Description :**

Fabriquée avec une purée 100% fraise et de généreux morceaux de fraise.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
 France
**Marque :**
Calibre : 2,4 l - 1,438 kg
Conditionnement – calibre : CT 2 BC 1.438 KG - 2.4 L
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.438
Unité Minimum de Commande (UMC) : BC
Unité de facturation : BC
DLUO/DLC en jours : 900
LES PLUS PRODUITS :

La Laitière : Une marque de glace reconnue et fabriquée en France, qui privilégie avant tout le Goût, l'Authenticité et Une large gamme de recettes La Laitière développées pour les professionnels de la restauration.

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	669 Kj / 159 Kcal	0 Kj / 0 Kcal
Protéines (g)	1.5	
Glucides (g)	27	
dont Sucres (g)	23	
Matières grasses (g)	5.1	
dont Acides Gras Saturés (g)	3.3	
Fibres alimentaires (g)	< 0.5	
Sel (g)	0.05	
Sodium (mg)	20	
Calcium (mg)	-	

Rapport P/L : 0.29

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

Dénomination légale de vente : Crème glacée à la fraise (87%) avec une préparation de fraise (13%)
INGREDIENTS :

Eau, LAIT écrémé réhydraté 18% (France), sucre, Purée de fraise (13%), CREME 11% (France), sirops de glucose, morceaux de fraise (8%) poudre de LACTOSERUM doux, émulsifiant : (mono- diglycérides d'acides gras*), gélifiants : (farine de graines de caroube, gomme guar, pectines, gomme xanthane), jus concentré de citron, pulpe de fraise (0,18%), concentrés végétaux (de carotte et de betterave rouge), arôme naturel de fraise. *d'origine végétale.

GARANTIES :

Provenance matière première carnée : /

Mat. Première principale (origine) : Pas d'ingrédient majoritaire (sup. 50%)

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

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"/>	Sans Allergène Majeur
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
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"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Glace

T° de conservation (°C) : Maxi -18

Code EAN de l'UMC : 5410001031258

PALETTISATION :

Dimensions carton en cm : L 34.800 x l 15.700 x h 13.900

Longueur Palette en cm : 120

Largeur Palette en cm : 80

Hauteur Palette en cm : 181.800

Nb d'UMC / couche : 34

Nb couches / palette : 12

Estampille sanitaire / Code emballer : EMB 29.181

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.