

**SORBET PLEIN FRUIT CITRON VERT 1625 g**

|  |   |                      |  |
|--|---|----------------------|--|
| Famille de produit :                                   | Vrac  |                      |  |
| Désignation commerciale du produit :                   | SORBET PLEIN FRUIT CITRON VERT  |                      |  |
| Dénomination légale de vente (descriptif du produit) : | Sorbet plein fruit au citron vert des Caraïbes et morceaux de citron vert |                      |  |
| Volume (en L) :  | 2,500 L   | Volume détaillé :    |  |
| Poids net (en kg) :                                    | 1,625 kg  | Poids net détaillé : |  |

Date de mise à jour : 18/09/2020 Code VIF: V300067 Etat de la fiche : Fiche ok

Visuel produit :

Fabriqué en France par :

**ERHARD PÂTISSIER GLACIER**  
 7 rue du Stade  
 68290 Masevaux  
 Tél. : +33 (0)3 89 38 07 50  
 Email : contact@erhard-desserts.com

Code emballer : EMB 25228A

Nomenclature douanière : 21050010

DDM (en mois) : 24

Liste d'ingrédients :

Ingrédients : eau, jus de citron vert des Caraïbes à base de concentré 21% (contient conservateur : DISULFITE de potassium), sucre, préparation de morceaux de citron vert semi-confits 6% (cubes de citron vert 3%, sucre, eau, amidon modifié de manioc, colorants : curcumine - complexes cuivrés de chlorophylles et de chlorophyllines, antioxydant : acide ascorbique), sirop de glucose déshydraté, jus de citron jaune, stabilisants : hydroxypropylméthylcellulose - farine de graines de caroube - gomme guar. Traces éventuelles de LAIT, SOJA, OEUF et FRUITS À COQUE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

| Allergènes : | Nature des allergènes<br><small>(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)</small>         | P/CC/A | Valeurs nutritionnelles moyennes : | Pour 100g   |          |
|--------------|---|--------|------------------------------------|---|----------|
|              |   |        |                                    |   |          |
|              | Lait et produits à base de lait   | CC     | Énergie                            | 472 kJ  | 111 kcal |
|              | Céréales contenant du gluten  | A      | Matières grasses                   | <0,5 g  |          |
|              | Soja et produits à base de soja   | CC     | <i>Dont acides gras saturés</i>    | <0,1 g  |          |
|              | Œufs et produits à base d'œufs  | CC     | Glucides                           | 28 g  |          |
|              | Arachides et produits à base d'arachides  | A      | <i>Dont sucres</i>                 | 25 g  |          |
|              | Fruits à coque  | CC     | Fibres alimentaires                | <0,5 g  |          |
|              | Graines de sésame et produits à base de sésame  | A      | Protéines                          | <0,5 g  |          |
|              | Céleri et produits à base de céleri   | A      | Sel                                | <0,01 g   |          |
|              | Moutarde et produits à base de moutarde   | A      |                                    |   |          |
|              | Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO <sub>2</sub> | P      | Conservation :                     | Au congélateur*** (-18°C).<br>A consommer de préférence avant le : voir sur le côté de l'emballage.<br>NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ. |          |
|              | Lupin et produits à base de lupin   | A      |                                    |   |          |
|              | Crustacés et produits à base de crustacés   | A      |                                    |   |          |
|              | Mollusques et produits à base de mollusques   | A      |                                    |   |          |
|              | Poissons et produits à base de poissons   | A      |                                    |   |          |

Conditionnement UVC : a- Bac et couvercle PP

Nb de langues sur le pack : 3 langues (français/allemand/anglais)

Conseil de dégustation : Sortir du congélateur quelques minutes avant de déguster.

| Palettisation :    |     | UV                 | Colis    | Palette |        |
|--------------------|-----|--------------------|----------|---------|--------|
| Nb UVC/colis       | 4   | Longueur (en cm)   | 17,5 cm  | 39,4 cm | 120 cm |
| Nb colis/couche    | 8   | Largeur (en cm)    | 15 cm    | 30 cm   | 80 cm  |
| Nb couches/palette | 12  | Hauteur (en cm)    | 13,5 cm  | 14,6 cm | 190 cm |
| Nb colis/palette   | 96  | Poids net (en kg)  | 1,625 kg | 6,50 kg | 624 kg |
| Nb UVC/palette     | 384 | Poids brut (en kg) | 1,713 kg | 7,06 kg | 698 kg |

Code EAN 13 - UVC : 3428420015652  
 Code EAN 14 - colis : 13428420015659  
 Code EAN 128 - palette : 33428420015653