

Nom du Fournisseur : **AQUITAINE BIOLOGIE**

ZI LA BARBIERE RUE NICOLAS LEBLANC  
47300 VILLENEUVE SUR LOT

SIRET : 39507319000013  
4639A  
N° TVA FR56395073190

Téléphone. : **05 53 41 29 71**

Fax : **05 53 41 78 96**

Email : **aquibio@orange.fr**

<b>FOURNISSEUR &amp; DISTRIBUTEUR</b> <b>AQUITAINE BIOLOGIE</b>	<b>RÉFÉRENCE : ACP09</b>
<b>contrôlé par FR-BIO 16</b>	<b>Désignation du produit : CRÈME GLACÉE NOISETTE 500ml</b>

Date de lancement : 00/01/1900

### DEFINITION PRODUIT

#### Description :

Onctueuse crème glacée noisette incrustée d'éclats. Une glace pur plaisir élaborée avec des ingrédients bio de qualité dans un pot de 320 g.

#### Gencode UV :

3516459013104



#### Gencode Colis :

#### Marque commerciale :

Aquibio



#### POIDS NET :

300 g

#### POIDS BRUT :

340 g

#### CALIBRE :

Diamètre : 96 mm

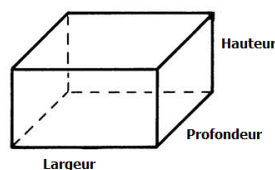
#### VOLUME NET :

#### UNITE DE VENTE

Unité de vente :	pot de glace 500 ml
Conditionnement / PCB :	6
Largeur (cm) :	7,2 cm
Hauteur (cm) :	12 cm
Profondeur (cm) :	10 cm

#### COLIS

Largeur (cm) :	29,5 cm
Hauteur (cm) :	11,5 cm
Profondeur (cm) :	19,5 cm



#### PALETTISATION

UV	1 x 500 ml
UV / COLIS	6
COLIS / COUCHE	16
COUCHE / PALETTE	15
COLIS / PALETTE	240
UV / PALETTE	1440

### INGREDIENTS et ALLERGENES

Ingrédients	Certification	Allergènes présent	Allergènes présent de façon involontaire
Lait écrémé* réhydraté, sucre de canne non blanchi*, crème de noisettes* 10%, beurre*( lait) sirop de glucose* de maïs, stabilisants végétaux* (farine de caroube*, gomme de guar*), inclusions : noisettes* au sucre*. *= Produit issu de l'agriculture biologique.		<b>Lait, Lactose, Fruits à coque</b>	<b>Fabriqué dans un atelier où l'on transforme du lait, des œufs, des fruits à coque, du soja et du gluten</b>

% ingrédients bio : 100%

Origine du produit : Fabriqué en France

Mode de conservation : Dans un congélateur à -18°C, plusieurs mois jusqu'à la date d'utilisation optimale indiquée sur l'étiquette. Après décongélation à garder 24 heures. Ne jamais recongeler un produit décongelé.

Conseil de préparation : Pour apprécier pleinement la saveur et l'onctuosité de votre glace, laissez-la quelques minutes à température ambiante avant de servir.

#### Observations diverses :

Le produit répond aux standards et aux exigences de la Législation Européenne Alimentaire. En particulier, les exigences concernant l'agriculture biologique, en matière de sécurité des denrées alimentaires. Les résidus de pesticides et les métaux lourds sont conformes et validés par la législation européenne pour les produits biologiques. Le produit n'est pas irradié ou génétiquement modifié, il ne contient pas d'additifs ou d'ingrédients issus de matières génétiquement modifiées.

### CERTIFICATION & LABEL

Préparation certifiée par FR-BIO-01 Distribution certifiée par FR-BIO-16

PRODUIT CERTIFIÉ PAR : CODE EMBALLEUR : 08105H ESTAMPILLE SANITAIRE :

### VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES (100g/100ml)

Protéines	Glucides	Dont Sucres	Lipides	Dont Ac. Gras saturés	Dont Ac. Gras Monoinsaturés	Dont Ac. Gras polyinsaturés	Dont Oméga 3	Fibres	Sel	kJ / kCal
4,9 g	25,3 g	18,4 g	11,3 g	3,3 g				0,98 g	0,05 g	928 kJ / 223 kCal

### INFORMATION POUR LE COMMERCE

CODE DEB : Instructions de stockage pour les grossistes : à conserver à -18°C

DLUO : 24 mois

DLUO garantie à réception : 3 mois