

1 - INFORMATIONS GENERALES => Liste déroulante

Désignation produit : Liebig Bio Lentilles corail lait de coco & pointe de curry 1 L

Nom scientifique (poisson et crustacé) : Mode de pêche :

Zone de pêche : Pays de Production : France

Code postal de la ville si production en France :

Nom du fournisseur : GBFOODS FRANCE

Marque Commerciale : LIEBIG

Nomenclature douanière : 21041000

Code interne du fournisseur :

Label ou Certification :

Label ou Certification :

Label ou Certification :

GTIN :

GTIN Unité : 3036815425803

GTIN Colis : 13036815425800

GTIN Palette : 53036815425808

Infos légales sur le produit : Infos légales sur le colis : Gamme :

2 - FACTURATION, PRIX & LOGISTIQUE => Liste déroulante

Unité de Facturation : Pièce

Poids : TVA : 5.50 %

Unité de Barème	Barème 1	Barème 2	Barème 3	Barème 4	Barème 5	Barème 6	Barème 7	Nombre Points Carton
Prix Achat Tarif								
Détail Remises sur facture :								
Prix Net Facturé								

DLC totale (en jours) : DLC garantie à réception (en jours) :

Unité	POIDS - LITRAGE - DIMENSIONS						
	Poids net	Poids net égout.	Poids brut	Litrage	Longueur (cm)	largeur (cm)	hauteur (cm)
Unité	1,03		1,071			6,3	9,5
PCB (colis)	8,24		8,58			27,2	20
Palette	792		844			120	80

ATTENTION : la hauteur de palette ne doit pas dépasser les 1m80.

PALETTISATION			
Nombre d'unités par colis	Nb colis/couche	Nb couches/palette	Nb colis/palette
8		16	6
			96

3 - TAXES OU SUBVENTIONS => Liste déroulante

ALCOOLS - CLASSIFICATION FISCALE ET VINICOLE - CATEGORIE FISCALE - CODE TAXE - DROITS

ALCOOLS Art 403 I 2° CGI - L 440 - 1512,96	
ALCOOLS EXONERES -	
ALCOOLS MODIFIES -	
BIERES <= 2.8° Art 520 A I a CGI - L 453 - 1,36	
BIERES > 2.8° (brasserie <= 10000 hl) Art 520 A I a CGI - L 457 - 1,36	
BIERES > 2.8° (10000 <brasserie <= 50000 hl) Art 520 A I a CGI - L 463 - 1,62	
BIERES > 2.8° (50000 <brasserie <= 200000 hl) Art 520 A I a CGI - L 467 - 2,04	
BIERES > 2.8° Art 520 A I a CGI - L 455 - 2,71	
BOISS.FISCAL.ASSIMILABLE A DU VIN Art 438 2° b et c CGI - L 390 - 3,55	
Boissons soumises à la taxe sur les premix - 1512,96	
PROD. INTERMEDIAIRE VDN VDL Art 402 bis a CGI - L 423 - 56,34(*1)	
RHUM DES DOM Art 403 I 1° CGI - L 433 - 858,38	
RHUM TIERS ET HORS D.O.M. Art 403 I 2° CGI - L 412 - 1512,96	
VINS MOUSSEUX Art 438 1° CGI - L 385 - 8,77 (*1)	
VINS TRANQUILLES Art 438 2° a et a bis CGI - L 387 - 3,55 (*1)	

(1) : la classification vitivinicole est à renseigner

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT :

COTISATION SECURITE SOCIALE :

TITRAGE en degrés :

CATEGORIE VITIVINICOLE :

COULEUR :

DROIT D'ACCISE (montant à préciser en €) :

AUTRES TAXES ET SUBVENTIONS => Liste déroulante

	Montant à préciser en €	Incluse dans le tarif (à préciser via la liste déroulante)
ESB sans os		
INTERBEV avec os		
CTIFL		
TGAP		
BAPSA		
Eco-emballages	0.008	Oui
CVO - ovoproduct (au 01/09/20)		
Cat. ONILAIT en % MG		

O.G.M : Absence

IONISATION : Non

4 - INFORMATIONS REGLEMENTAIRES MATIERES DANGEREUSES

Code TMD	Nature chimique	pictogramme de danger (Afficher la liste)	Bombe explosant	Produit dangereux
N° CAS (n° unique/produit relatif à la classification à l'étiquetage et à l'emballage du produit) Champ numérique avec tiret	Rubrique ICPE (champ numérique de 4 chiffres)	Classe de danger pour le Transport (1 chiffre de 1 à 9)		
Mentions de danger (champ alphanumérique - jusqu'à 5 mentions pour un produit - commence par H)				

5 - INFORMATIONS PRODUIT

Ingrédients / Matières Premières : Ingrédients: eau,carotte* 22%,lait de coco* 5,4%,lentilles corail* 5,1%,oignon*,purée de potiron*,jus de tomate à base de concentré*,sel,arôme naturel de poivre,curry* en poudre,* issus de l'agriculture biologique.. Peut contenir des traces de lait, céleri, blé (gluten) et œuf.

Description du produit : Soupe Bio de Légumes (31%), lait de coco et lentilles corail.

Mode d'emploi : Bien agiter avant ouverture 1 Agitez 2 Versez 3 Réchauffez à la casserole ou au micro-ondes 4 Dégustez

Avantages :

FICHE D'INFORMATION PRODUIT

Suggestion de mise en œuvre	
Conditions de stockage avant ouverture	Après ouverture, conservez cette soupe au réfrigérateur et consommez-la dans les 48 h.
Conditions de stockage après ouverture	Après ouverture, conservez cette soupe au réfrigérateur et consommez-la dans les 48 h.
Durée de vie totale du produit	458 jours
Durée de vie après ouverture	
Type de plat GEMRCN (Obligation de sélectionner une proposition indiquée dans la liste déroulante)	
Fréquence GEMRCN	Note : / 20

6 - ALLERGENES (mettre Oui ou Trace, si le produit en contient. Non, s'il n'en contient pas)--> Liste déroulante

Gluten	
Crustacé	
Œufs	Trace
Poissons	
Arachides	

Soja	
Lait	Trace
Fruits à coque	
Céleri	Trace
Moutarde	

Sésame	
Mollusques	
Lupin	
Anhydride sulfureux et sulfite	

7 - INFORMATIONS NUTRITIONNELLES sur la base d'une portion de 100 GRAMMES ou par 100 ML (saisir une valeur comprise entre 0 et 100 ou la lettre "T" pour notion de TRACES)

Groupe 1 (obligatoire selon le règlement INCO)		Groupe 2 (non obligatoire selon le règlement INCO)						
Matières grasses (g)	dont acides gras saturés (g)	Fibres (g)	Sodium (g)	Vitamine A (µg)	Vitamine D (µg)	Vitamines E (mg)	Vitamine K (µg)	Vitamine C (mg)
1.2	1.0	1.40	0.64					
Glucides (g)	dont sucres (g)	Thiamine (mg)	Riboflavine (mg)	Niacine (mg)	Vitamine B 6 (mg)	Acide folique (µg)	Vitamine B 12 (µg)	Biotine (µg)
4.9								
Protéines (g)	Sel (g)	Acide pantothénique (mg)	Potassium (mg)	Chlorure (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Magnésium (mg)	Fer (mg)
1.6	0.64							
Energie		Zinc (mg)	Cuivre (mg)	Manganèse (mg)	Fluorure (mg)	Sélénium (µg)	Chrome (µg)	Molybdène (µg)
Indice (protides/matières grasse)	1.333	Iode (µg)						