

Date de création de la fiche : 31/01/2022

	GERVITA NATURE 100 G X 4			
	Marque	GERVITA	Produit promotion consommateur	NON
	GTIN UC	3033490165000		
	Libellé court	GERVITA 4 NAT 2118		
	Libellé long	GERVITA NATURE 100 G X 4		
Descriptif marketing	<p>Gervita est une subtile association d'un fromage blanc nature onctueux sublimé par une délicieuse mousse fouettée à la crème. Ce fromage blanc et mousse est fait avec du bon lait français dans notre laiterie de Ferrières-en-Bray (76).</p> <p>Sa texture légère et fondante fait de ce yaourt nature un allié idéal pour une fin de repas gourmande!</p>			

Données Logistiques

Code interne UVC : 2118 Code interne UL : 2118

Unité consommateur	GTIN UC	03033490165000
	EAN7	
	Type de poids	poids fixe
	Poids net UC en kg	0,4
	Poids net égoutté UC en kg	
	Poids brut UC en kg	0,426
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	160x144x52
SPCB	GTIN SPCB	
	Nombre d'UC par SPCB	
	Poids net du SPCB en kg	
	Poids brut du SPCB en kg	
Carton	Dimensions SPCB en mm (P x l x h)	
	Nombre d'UC par UL	4
	GTIN UL	13033490165007
	Poids net de l'UL en kg	1,6
	Poids brut de l'UL en kg	1,785
Palette	Dimensions UL en mm (P x l x h)	392x296x55
	GTIN Palette	43033490165008
	Nb d'UL / couche	8
	Nb de couches / palette	32
	Nb d'UL / palette	256
	Nb d'UC / palette	1024
	Poids net palette en kg	409,6
	Poids brut palette en kg	482
	Dimensions palette en mm (P x l x h)	1200x800x1910
	Indication de support palette réutilisable	Support palette non réutilisable (perdu)
Facteur de gerbage (0 = non gerbable, 1 = gerbable)	0	
Facteur de commande		

Données complémentaires

N° d'Agrément Sanitaire	Pays d'origine	Certifications usine	Code de nomenclature douanière
FR 76 260 001 CE ,	France		0406108080
Autres exigences réglementaires :			

Température minimale de stockage	2°C	Température maximale de stockage	6°C
Date de début de disponibilité à la commande	01/07/2018	Facteur de commande par colis	
DLUO minimale restante garantie en jours :		15	

Durée de consommation optimale à partir de la date de production en jours : 30

Données INCO

N° de la variante	2118 MEL aux alentours du 10/12/2014
Date de début de la variante produit pour INCO	
Date de fin de la transition entre la/les nouvelle(s) variante(s) et les variantes précédentes	

Dénomination légale de vente Fromage blanc nature sous mousse fouettée à la crème

Liste des ingrédients du produit tel qu'inscrite sur l'emballage Fromage blanc au LAIT pasteurisé (75,3 %) crème (LAIT) (24,6 %) gélatine(non porcine) ferments lactiques (LAIT) LAIT : Origine France

Origine des viandes	Lieu de naissance	Lieu d'élevage	Lieu d'abattage

Contient les allergènes Présence : LAIT

Peut contenir des traces de

Conditions de conservation A conserver entre +1°C et + 6°C maximum

Conditions d'utilisation A conserver entre +1°C et + 6°C maximum

Mode d'emploi Se mange à la cuillère

Régime alimentaire pour lequel le produit est compatible

Valeurs Nutritionnelles

Fréquence selon GEMRCN

Pour 100GR GERVITA 4 NAT 2118				
--------------------------------------	--	--	--	--

Non préparé Portion : 100GR Energie (Kilojoule) : 558 Energie (Kilocalories) : 133 Matières grasses (Gramme) : 10,2 Acides gras saturés (Gramme) : 7,1 Glucides (Gramme) : 3,7 Sucres (Gramme) : 3,7 Protéines (Gramme) : 6,9 Sel (Gramme) : 0,09				
--	--	--	--	--