

**1 - INFORMATIONS GENERALES => Liste déroulante**

Désignation produit :	Liebig PastaSoup' Légumes et vermicelles 2 x 30 cl		
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	Ingrédient principal 1	
Marque Commerciale :	LIEBIG	Ingrédient principal 2	
Nomenclature douanière :	21041000	Ingrédient principal 3	
Code interne du fournisseur :	00110136774	Origine ingrédient principal 1	
		Origine ingrédient principal 2	
		Origine ingrédient principal 3	
Label ou Certification :		Code agrément sanitaire :	
Label ou Certification :		Végétarien	Oui
Label ou Certification :		Végan	Non

GTIN  
 GTIN Unité : 3036811367749      GTIN Colis : 13036811367746      GTIN Palette : 53036811367744  
 Infos légales sur le produit :      Infos légales sur le colis :      Gamme :

**2 - FACTURATION, PRIX & LOGISTIQUE => Liste déroulante**

Unité de Facturation :	Pièce	Poids :		TVA :	5.5 %			
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)	458 jours			DLC garantie à réception (en jours)			305 jours	
<b>POIDS - LITRAGE - DIMENSIONS</b>								
	Poids net	Poids net égout.	Poids brut	Litrage	Longueur (cm)	largeur (cm)	hauteur (cm)	
Unité	0,6		0,66			4,2	13	12,6
PCB (colis)	5,4		6			39	13,6	13
Palette	734,4		836			120	80	104

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

<b>PALETTISATION</b>			
Nombre d'unités par colis	Nb colis/couche	Nb couches/palette	Nb colis/palette
9	17	8	136

**3 - TAXES OU SUBVENTIONS => Liste déroulante**

<b>ALCOOLS - CLASSIFICATION FISCALE ET VINICOLE - CATEGORIE FISCALE - CODE TAXE - DROITS</b>	
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

<b>DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT :</b>	
<b>COTISATION SECURITE SOCIALE :</b>	
<b>TITRAGE en degrés</b>	
<b>CATEGORIE VITIVINICOLE :</b>	
<b>COULEUR :</b>	
<b>DROIT D'ACCISE (montant à préciser en €)</b>	

**AUTRES TAXES ET SUBVENTIONS => Liste déroulante**

	Montant à préciser en €	Incluse dans le tarif (à préciser via la liste déroulante)	
ESB sans os			O.G.M : Absence
INTERBEV avec os			IONISATION : Non
CTIFL			
TGAP			
BAPSA			
Eco-emballages	0.012	Oui	
CVO - ovo produit (au 01/09/20)			
Cat. ONILAIT en % MG			

**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) <b>Champ numérique avec tiret</b>	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,pomme de terre,jus de tomates à base de concentré,VERMICELLE cuit 8,0% (semoule de BLÉ (GLUTEN), blanc d'ŒUF),oignon,LAIT écrémé,poireau,potiron,petit pois,amidon de maïs,huile de colza,CÉLERI-RAVE,sel,BEURRE de cuisine,arômes naturels (contient LAIT).
Description du produit	Soupe de légumes (41%) et vermicelles
Mode d'emploi	Bien agiter avant ouverture 1 Agitez 2 Versez dans un récipient adapté pour le micro-ondes ou dans une casserole 3 Réchauffez 4 Dégustez
Avantages	
Suggestion de mise en œuvre	

**FICHE D'INFORMATION PRODUIT**

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	Après ouverture, conservez cette soupe au réfrigérateur et consommez-la dans les 48 h.
Type de plat GEMRCN (Obligation de sélectionner une proposition indiquée dans la liste déroulante)	
Fréquence GEMRCN	<b>Note :</b> ..... / 20

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

Gluten		Soja		Sésame	
Crustacé		Lait	Oui	Mollusques	
Œufs	Oui	Fruits à coque		Lupin	
Poissons		Céleri	Oui	Anhydride sulfureux et sulfite	
Arachides		Moutarde			

**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)
1.1	0.2	0.90	0.67					
Glucides (g)	dont sucres (g)	Thiamine (mg)	Riboflavine (mg)	Niacine (mg)	Vitamine B 6 (mg)	Acide folique (µg)	Vitamine B 12 (µg)	Biotine (µg)
5.4								
Protéines (g)	Sel (g)	Acide pantothénique (mg)	Potassium (mg)	Chlorure (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Magnésium (mg)	Fer (mg)
1.0	0.67							
Energie		Zinc (mg)	Cuivre (mg)	Manganèse (mg)	Fluorure (mg)	Sélénium (µg)	Chrome (µg)	Molybdène (µg)
Indice (protides/matières grasse)	0.909	Iode (µg)						