

1 - INFORMATIONS GENERALES => Liste déroulante

Désignation produit :	Liebig PurSoup® Velouté de tomates 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	Ingrédient principal 1	
Marque Commerciale :	LIEBIG	Ingrédient principal 2	
		Ingrédient principal 3	
Nomenclature douanière :	21041000	Origine ingrédient principal 1	
		Origine ingrédient principal 2	
		Origine ingrédient principal 3	
Code interne du fournisseur :		Code agrément sanitaire :	
Label ou Certification :		Végétarien	Oui
Label ou Certification :		Végan	Non
Label ou Certification :			

GTIN
 GTIN Unité : 3036811367978 GTIN Colis : 13036811367975 GTIN Palette : 53036811367973

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					
POIDS - LITRAGE - DIMENSIONS								
	Poids net	Poids net égout.	Poids brut	Litrage	Longueur (cm)	largeur (cm)	hauteur (cm)	
Unité	1,03		1,066		9,5	6,3	17	
PCB (colis)	8,24		8,53		27,2	20	17,5	
Palette	792		839		120	80	105	
PALETTISATION								
	Nombre d'unités par colis	Nb colis/couche	Nb couches/palette	Nb colis/palette				
	8	16	6	96				

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

3 - TAXES OU SUBVENTIONS => Liste déroulante

ALCOOLS - CLASSIFICATION FISCALE ET VINICOLE - CATEGORIE FISCALE - CODE TAXE - DROITS	
ALCOOLS Art 403 1° 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 1° CGI - L 433 - 858,38	
RHUM TIERS ET HORS D.O.M. Art 403 1° 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

ESB sans os	Montant à préciser en €	Incluse dans le tarif (à préciser via la liste déroulante)	O.G.M :	Absence
INTERBEV avec os			IONISATION :	Non
CTIFL				
TGAP				
BAPSA				
Eco-emballages	0.009	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) 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: jus de tomate à base de concentré 65%,eau, amidon de maïs,sucre,LAIT écrémé en poudre,sel,BEURRE de cuisine,huile de colza,arômes naturels (contient LAIT),jus de citron concentré. Peut contenir des traces de céleri, blé (gluten) et œuf.
Description du produit	Velouté de tomates
Mode d'emploi	Bien agiter avant ouverture 1 Agitez 2 Versez 3 Réchauffez à la casserole ou au micro-ondes 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	Note : / 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	Trace	Fruits à coque		Lupin	
Poissons		Céleri	Trace	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)
0.6	0.3	0.50	0.63					
Glucides (g)	dont sucres (g)	Thiamine (mg)	Riboflavine (mg)	Niacine (mg)	Vitamine B 6 (mg)	Acide folique (µg)	Vitamine B 12 (µg)	Biotine (µg)
6.5								
Protéines (g)	Sel (g)	Acide pantothénique (mg)	Potassium (mg)	Chlorure (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Magnésium (mg)	Fer (mg)
0.9	0.63							
Energie		Zinc (mg)	Cuivre (mg)	Manganèse (mg)	Fluorure (mg)	Sélénium (µg)	Chrome (µg)	Molybdène (µg)
Indice (protides/matières grasse)	1.500	Iode (µg)						