

1 - INFORMATIONS GENERALES => Liste déroulante

Désignation produit :

Liebig Soupe de poissons MSC 1 L

Nom scientifique (poisson et crustacé) :

Zone de pêche :

Nom du fournisseur :

GBFOODS FRANCE

Marque Commerciale :

LIEBIG

Nomenclature douanière :

21041000

Code interne du fournisseur :

Label ou Certification :
Label ou Certification :
Label ou Certification :

Mode de pêche :

Pays de Production
Code postal de la ville si production en France

Ingrédient principal 1
Ingrédient principal 2
Ingrédient principal 3
Origine ingrédient principal 1
Origine ingrédient principal 2
Origine ingrédient principal 3
Code agrément sanitaire :

Végétarien
Végan

Oui
Non

GTIN

GTIN Unité :
3036811368265

GTIN Colis :
13036811368262

GTIN Palette :
53036811368260

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

Prix Achat Tarif

Détail Remises sur facture :

Prix Net Facturé

Barème 1

Barème 2

Barème 3

Barème 4

Barème 5

Barème 6

Barème 7

Nombre Points Carton

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

1,07

9,5

6,3

17

PCB (colis)

8,24

8,6

27,2

20

17,5

Palette

792

846

120

80

105

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 1 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 1 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)

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT :

COTISATION SECURITE SOCIALE :

TITRAGE en degrés

CATEGORIE VITIVINICOLE :

COULEUR :

DROIT D'ACCISE (montant à préciser en €)

(1) : la classification vitivinicole est à renseigner

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

CVO - ovinoproduit (au 01/09/20)

Cat. ONILAIT en % MG

0.009

Oui

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

Description du produit

Mode d'emploi

Avantages

Ingrédients: eau,poudre de POISSONS réhydratée 17%,jus de tomate à base de concentré 14%,amidon de maïs,sel,LAIT écrémé en poudre,huile de colza,huile d'olive vierge extra,ail,arômes naturels (contient CRUSTACÉS),concentré d'oignon,arômes naturels de safran, de poivre, de thym et de fenouil,extrait de paprika,piment de Cayenne,Ce produit est conforme au référentiel mondial du MSC pour la pêche durable. www.msc.org/fr - MSC-C-58759. Peut contenir des traces de céleri, blé (gluten), œuf, arachides et mollusques.

Soupe de poissons MSC

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

Page 1 de 2

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	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	Trace	Soja		Sésame	
Crustacé	Oui	Lait	Oui	Mollusques	Trace
Œufs	Trace	Fruits à coque		Lupin	
Poissons	Oui	Céleri	Trace	Anhydride sulfureux et sulfite	
Arachides	Trace	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	0.20	0.71					
Glucides (g)	dont sucres (g)	Thiamine (mg)	Riboflavine (mg)	Niacine (mg)	Vitamine B 6 (mg)	Acide folique (µg)	Vitamine B 12 (µg)	Biotine (µg)
3.6								
Protéines (g)	KJ	Acide pantothénique (mg)	Potassium (mg)	Chlorure (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Magnésium (mg)	Fer (mg)
2.8	Kcal	0.71						
Energie		Zinc (mg)	Cuivre (mg)	Manganèse (mg)	Fluorure (mg)	Sélénium (µg)	Chrome (µg)	Molybdène (µg)
Indice (protides/matières grasse)	2.545	Iode (µg)						