

1 - INFORMATIONS GENERALES => Liste déroulante

Désignation produit :	Liebig Poule française vermicelles et petits légumes 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	Orgine ingrédient principal 1	
		Orgine ingrédient principal 2	
Code interne du fournisseur :		Orgine ingrédient principal 3	
		Code agrément sanitaire :	
Label ou Certification :		Végétarien	Oui
Label ou Certification :		Végan	Non
Label ou Certification :			

GTIN
 GTIN Unité : 3036815425520 GTIN Colis : 13036815425527 GTIN Palette : 53036815425525

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 %

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

DLC totale (en jours) : 549 jours DLC garantie à réception (en jours) : 366 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
PCB (colis)	8,24		8,6			27,2	20
Palette	791,04		846			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		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(*)	
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 (*)	
VINS TRANQUILLES Art 438 2° a et a bis CGI - L 387 - 3,55 (*)	

(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	0.009	Oui
CVO - ovoproduct (au 01/09/20)		
Cat. ONILAIT en % MG		

O.G.M :

IONISATION :

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,VERMICELLES cuits 10,2% (semoule de BLÉ (GLUTEN), blanc d'ŒUF),morceaux de filets de poule cuite et saumurée 3,0% (viande de poule, eau, amidon, sel),carotte 1,7%, amidon de maïs ,poireau 0,8% ,CÉLERI-RAVE,sel,arômes naturels ,concentré d'oignon ,arôme naturel de thym ,arôme naturel de curcuma ,ail,Contient 3,3% de légumes.. Peut contenir des traces de lupin, lait, fruits à coque, arachides, sésame, soja et moutarde.
Description du produit	Soupe à la poule, vermicelles et petits légumes
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	549 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	Trace	Sésame	Trace
Crustacé		Lait	Trace	Mollusques	
Œufs	Oui	Fruits à coque		Lupin	Trace
Poissons		Céleri	Oui	Anhydride sulfureux et sulfite	
Arachides	Trace	Moutarde	Trace		

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)
0.1	0.0	0.20	0.72					
Glucides (g)	dont sucres (g)	Thiamine (mg)	Riboflavine (mg)	Niacine (mg)	Vitamine B 6 (mg)	Acide folique (µg)	Vitamine B 12 (µg)	Biotine (µg)
3.2								
Protéines (g)	Sel (g)	Acide pantothénique (mg)	Potassium (mg)	Chlorure (mg)	Calcium (mg)	Phosphore (mg)	Magnésium (mg)	Fer (mg)
1.2	0.72							
Energie		Zinc (mg)	Cuivre (mg)	Manganèse (mg)	Fluorure (mg)	Sélénium (µg)	Chrome (µg)	Molybdène (µg)
Indice (protides/matières grasse)	12.000	Iode (µg)						