



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Dessert lacté saveur vanille. Carton de 48 pots.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Lot de 0.360 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : LAIT partiellement écrémé, sucre, caramel aromatique 5% (sucre, eau, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, épaississants : gomme xanthane - pectines, correcteur d'acidité : E524), LACTOSE et minéraux du LAIT, amidon, arôme, gélifiant : carraghénanes (extrait d'algues), minéraux du LAIT, colorant : caroténoïdes, protéines de LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

- Pays de transformation :** France [Département(s) : 62]
- N° d'agrément :** FR 62.853.030 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 35
- Allergènes majeurs :** Lait
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	126 mm	Hauteur de l'unité de consommation	66 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Mise en œuvre : Produit prêt à l'emploi

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
322	76	0.7	0.4	15	13	0.01	2.4	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 111.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 3.43

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Palette	466.56	532	1296	Lot	108	1200x800x1794	03456771021664
Couche	38.88	0	108	Lot	9		
Pièce unitaire	0.09	0	0.25	Lot			
Pot	0.09	0.096	0.25	Lot		63x63x65	
Colis	4.32	4.68	12	Lot		398x267x136	03456770121662
Lot	0.36	0.382	1	Lot		126x126x66	3456770521660