





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Dessert lacté au café.
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Thermisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 24.000 Pot de 0.115 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier, sucre, CREME, amidon modifié, arôme naturel de café, LACTOSE et minéraux du LAIT, colorants : E150a - E150b, épaississants : E407 - E415, émulsifiant : E472b, LACTOSE, arôme, protéines de LAIT.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu  
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 62]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 62.853.030 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	37
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté

**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, 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	65 mm	Hauteur de l'unité de consommation	77 mm
Largeur de l'unité de consommation	65 mm		

## Atouts

**Atout :** Un dessert lacté sous un nuage de mousse fouettée.

## 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							
508	121	4.2	2.8	18.3	16	0.1	2.4	0.13

**Vitamines :** Calcium (mg) : 98.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.57

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**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
Pièce unitaire	0.115	0	1	Pot			
Couche	24.84	0	216	Pot	9		
Colis	2.76	2.96	24	Pot		396x266x77	03177630106192
Palette	496.8	557	4320	Pot	180	1200x800x1702	03177631006194
Pot	0.115	0.119	1	Pot		65x65x77	3177630000261