



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Sauce dessert au goût vanille
- Descriptif produit :** UHT. Bouteille de 2 litres.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Bouteille de 2.000 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** LAIT entier, sucre, CREME 42% matières grasses (3%), amidon modifié, jaune d'OEUUF, arôme de vanille, stabilisants: E 331, carraghénanes, émulsifiant: E 471, sel, colorant: bêta-carotène.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ., Belgique, Pays-Bas

\*\* 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

- Pays de transformation :** Belgique
- N° d'agrément :** BE M 183 EG
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 183
- Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf
- 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
Densité	1.074		

## Atouts

**Atout :** Une pleine saveur de vanille et une note légère de caramel  
Fluide, onctueuse et nappante  
Convient pour les applications chaudes et froides

## Conseils d'utilisation

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

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 4 jours après ouverture

**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							
492	117	4.5	3.2	17	15	0	2.4	0.21

**Vitamines :** Calcium (mg) : 100.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.53

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

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**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
Bouteille	2	2	1	Bouteille			5410488822134
Litre	1	1	0.5	Bouteille			5410488822134
Colis	12	13.46	6	Bouteille		300x200x324	5410488821670
Couche	192	0	96	Bouteille	16		
Palette	768	883.24	384	Bouteille	64	1200x800x1452	15410488821677
Brique	2	0	1	Bouteille			5410488822134

Volume (litre) : 2