




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème dessert au café
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT entier (79%) (origine France), sucre, amidon modifié de manioc, extraits liquides de café (1,6%), poudre de BABEURRE, gélifiant : E407

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 44]
N° d'agrément :	FR 44.187.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	90
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
Régimes particuliers :	Sans gluten, Sans porc, Végétarien
Autres caractéristiques :	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA :	TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière :	04022915 - Lait et crème de lait, en poudre, en granulés ou sous d'autres formes solides, d'une teneur en poids de matières grasses > 1,5% mais <= 27%, avec addition de sucre

Crème dessert saveur café au lait entier 125 g Saint Père

Article : 21754

ou d'autres édulcorants, en emballages immédiats d'un contenu net <= 2,5 kg (à l'excl. des

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	7	Densité	1.095

Conseils d'utilisation

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

Conservation après ouverture : A conserver en chambre froide/ réfrigérateur et à consommer rapidement 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							
448	106	2.9	2	17.2	14.8	0.2	2.8	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 105.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.97

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

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
Couche	15	0	30	Lot	5		
Pot	0.13	0	0.25	Lot			
Pièce unitaire	0.13	0	0.25	Lot			
Palette	405	422	810	Lot	135	1200x800x1660	
Colis	3	3.11	6	Lot		476x319x56	13268630336546
Lot	0.5	0.52	1	Lot			3268630336549