



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 chocolat.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Dessert lacté. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, eau, poudre de cacao maigre, CREME, amidon modifié, LACTOSE, épaississants : E407 - E415 - E401, gélatine, émulsifiant : E472b, minéraux du LAIT, protéines de LAIT, arôme, colorant : E150a. Peut contenir des traces de SOJA.

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

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 : Soja

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Ne souhaite pas déclarer)

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc

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	65 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

Atouts

Atout : Le plaisir du chocolat mêlé à la crème fouettée
Texture légère et goût intense

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							
467	111	2.9	1.9	18.3	16.9	1	2.4	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 109.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.83

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
Couche	21.6	0	54	Lot	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot			
Pot	0.1	0.105	0.25	Lot		63x63x65	
Colis	2.4	2.59	6	Lot		398x266x70	03456770163525
Palette	518.4	586	1296	Lot	216	1200x800x1830	03456771063527
Lot	0.4	0.419	1	Lot		126x126x65	3456776723525