



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	ILE FLOTTANTE
Descriptif produit :	Frais. Lait et œufs origine France. Carton de 16 pots.
Conservation :	Frais, +0° À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 16.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.100 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	LAIT* écrémé, sucre, blanc d'OEUFs* (13,2%), jaune d'oeufs*, caramel (sucre, eau, BEURRE, amidon), CREME, arôme vanille, épaississants : gomme de xanthane, carraghénanes, amidon modifié, graines de vanille épuisée. * Origine France.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 18]
N° d'agrément :	FR 18.194.050 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Ile flottante 100 g Rians

Article : 23506

Compatibilité régimes particuliers : 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, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Extrait sec	29 % (27.3/30.3)		

Famille	Denrée	Paramètre microbiologique	Valeur m	Valeur M
Produits laitiers et ultras frais	Desserts frais (desserts lactés, fondant au chocolat, mousse au chocolat avec oeuf, riz au lait, tartelette ...)	Listeria monocytogenes	Absence	Absence
Produits laitiers et ultras frais	Desserts frais (desserts lactés, fondant au chocolat, mousse au chocolat avec oeuf, riz au lait, tartelette ...)	Salmonella	Absence	Absence

Atouts

Atout : Un dessert plein de douceur et de légèreté.
Le goût légèrement fruité de la vanille se mêle avec tendresse à la texture mousseuse et délicieusement fondante des oeufs montés en neige.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au réfrigérateur 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							
532	126	2.8	1.4	21	20	0.01	4.3	0.15

Vitamines : Calcium (mg) : 0.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.54

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
Pièce unitaire	0.1	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Couche	9.6	0	96	Pot / Bocal / Coupelle	6		
Colis	1.6	1.8	16	Pot / Bocal / Coupelle		400x385x60	13184670008727
Palette	144	214.4	1440	Pot / Bocal / Coupelle	90	1200x800x1230	23184670008724
Pot	0.1	0.11	1	Pot / Bocal / Coupelle		95x95x59	3184670008720

L'unité Pièce (PC) est différente de l'unité Pièce Unitaire (PU), elle correspond à la pièce convive.
Cette valeur est donnée à titre informatif et n'a pas de valeur contractuelle.