





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>	Crème dessert aromatisée saveur café stérilisée UHT.
<b>Descriptif produit :</b>	Carton de 48 pots.
<b>Conservation :</b>	Ambiant
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT, Stérilisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Lot de 0.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : LAIT entier (64%), solution de lactose (LAIT), sucre, amidon modifié, sirop de glucose, arôme, épaississant : carraghénanes, colorant : E150c, sel

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT entier	France

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 50]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 50.139.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	60
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Halal, Sans gluten, Sans porc, Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	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
pH	6.4 (+/- 0.2)		

## Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec

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							
435	103	2.8	1.9	17.4	12.3	0	2.1	0.17

Vitamines : Calcium (mg) : 80.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.75

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	36	0	72	Lot	6		
Pièce unitaire	0.125	0	0.25	Lot			
Pot	0.125	0	0.25	Lot			
Palette	432	0	864	Lot	72	1200x800x1350	03451799828578
Colis	6	6.443	12	Lot		500x300x100	03451799028572
Lot	0.5	0.52	1	Lot		145x165x47	3161917748342