



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 chocolat

**Descriptif produit :** +/- 30 portions de 100 g. Boîte 3/1 de 3 kg. Colis de 3 boîtes

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 3.000 Boite de 3.000 kg

**Liste des ingrédients :** LAIT écrémé 61%, LAIT en poudre reconstitué 19%, chocolat en poudre 8,5% (sucre, cacao en poudre), CREME fraîche, sucre, semoule de BLE, poudre de LAIT, épaississant : alginat de sodium, correcteur d'acidité : citrate de sodium.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
Lait	France

**Pays de transformation :** France [Département(s) : 27]

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Gluten, Lait

**Traces d'allergènes :** Aucune signalée

**Composants spécifiques :** Sans conservateur

**Labels :** NA

**Bio AB :**

**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

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver à température ambiante

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**Mise en œuvre :** Ouvrir la boîte selon les préconisations d'hygiène et de traçabilité. Verser la crème dessert dans une jatte ou un grand saladier pour une mise à disposition directe des convives ou répartir dans des raviers ou coupelles individuelles pour un service à l'unité. Il faut penser à personnaliser la présentation de la crème dessert en lui associant d'autres ingrédients ou en variant les contenants pour en faire des desserts attrayants. Biscuits individuels ou multiporions, prêts à garnir, fruits secs, moelleux ou au sirop, sauces desserts,... font partie des ingrédients à envisager. Ou tout simplement, penser à associer des crèmes desserts de parfums différents. Servir bien frais pour une dégustation encore plus agréable. Rendement : 1 boîte de 3,1 kg = 31 portions de 100 g.

## 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							
431	103	3.3	2.2	13.8	12.2	1.1	3.9	0.21

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.18

**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	99	0	33	Boîte	11		
Palette	594	700	198	Boîte	66	1200x800x1230	3700278401635
Boîte	3	3.3	1	Boîte		156x156x181	3700278400454
Colis	9	10.2	3	Boîte		468x156x181	3700278400485
Pièce unitaire	3	0	1	Boîte			
Pièce	3	0	1	Boîte			