





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 vanille sur lit de caramel.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Thermisé, Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 24.000 Pot de 0.115 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier, CREME, LACTOSE et minéraux du LAIT, caramel 8,5% (sucre, eau, sirop de glucose-fructose), sucre, amidon modifié de maïs, épaississants : carraghénanes, gomme xanthane, pectine, émulsifiant : E472b, colorants : E150a-E160b(ii), arômes, protéines de LAIT.

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) :	37
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétarien

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	65 mm	Hauteur de l'unité de consommation	77 mm
Largeur de l'unité de consommation	65 mm		

Atouts

Atout : Un dessert réconfortant au caramel, agrémenté d'une crème fouettée à la vanille.

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							
649	155	6.5	4.2	22	19	0.1	2	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 90.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.31

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 4/20 maxi

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	0.115	0	1	Pot			
Couche	24.84	0	216	Pot	9		
Colis	2.76	2.96	24	Pot		396x266x77	03456770102708
Palette	496.8	557	4320	Pot	180	1200x800x1702	03456771002700
Pot	0.115	0.12	1	Pot		65x65x77	3456770002701