



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Spécialité laitière
Descriptif produit :	Frais. Spécialité laitière nature. Carton de 6 lots, soit 48 pots.
Conservation :	Frais, +0À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	LAIT écrémé - CREME - Amidon transformé de riz - Poudre de LAIT écrémé - Ferments LACTIQUES

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

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

Pays de transformation :	France [Département(s) : 72]
N° d'agrément :	FR 72.181.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
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 : 04039099 - Babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao, d'une teneur en poids de matières grasses > 6% (à

Atouts

Atout : Un goût doux, une texture onctueuse et légère.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0 et 6°C

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							
447	108	8.9	5.9	3.7	2.8	0.1	3.2	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 112.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.36

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

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	48	0	48	Lot	8		
Pièce unitaire	0.13	0	0.12	Lot			
Pot	0.13	0.13	0.12	Lot		73x64x54	
Colis	6	6.5	6	Lot		396x300x115	3329770065079
Palette	672	0	672	Lot	112	1200x800x17654	3329770065062
Lot	1	1.06	1	Lot		146x127x112	3329770065048