



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Mousse à la crème de marrons

Descriptif produit : Frais. Carton de 32 pots.

Conservation : Frais, +2 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 4.000 Lot de 0.550 kg

Liste des ingrédients : crème de marrons (54,3%) (châtaignes (27,1%), sucre, sirop de glucose, brisures de marrons glacés, arôme vanille), crème (LAIT)(24,6%), eau, poudre de LAIT écrémé, gélatine bovine, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras (E471), stabilisant : farine de graines de caroube (E410)

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME	France, Italie

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

Pays de transformation : France [Département(s) : 44]

N° d'agrément : FR 44.212.001 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, Gélatine (Bœuf)

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, 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

Atouts

Atout : Lait entier français.
Fabriqué en France.
Riche en crème de marrons.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°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							
1,082	258	11	7.3	37.4	29.6	0.8	1.9	0.03

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.17

Type de matières grasses : Aucune

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
Couche	44	0	80	Lot	20		
Pièce unitaire	0.069	0	0.12	Lot			
Pot	0.069	0	0.12	Lot			
Palette	352	424	640	Lot	160	1200x800x1685	
Colis	2.2	2.49	4	Lot		299x159x192	3023290009185
Lot	0.55	0.603	1	Lot		725x725x47	3023290009178