



Semoule au lait 1,75 kg Olympia

Marque : TERRE DE CRAU

Référence : 53 889

Caractéristiques générales

Descriptif produit	Frais.
Dénomination réglementaire :	Semoule au lait - Dessert pasteurisé
Type de produit	Frais - Portion poids fixe
Conservation	+1° À +7°C
Etat	Pasteurisé , Prêt à l'emploi
Durée de vie	42 jours
Conditionnement	Nombre de Sachet par Colis : 6 de 1,75 kg.
Code SNM	190344
Code douanier	19019099
Estampille sanitaire	BE M0003 EG
Pays de transformation	Belgique
Origine de la matière première principale	Pays-Bas - Italie - Luxembourg - Allemagne - Belgique - France

Composition

Liste des ingrédients	LAIT demi-écrémé(76%), sucre, semoule de BLE (8%), CREME, arôme de vanille.
Absence de composants spécifiques	Non étiqueté OGM , Sans polyphosphate ajouté , Sans porc , Sans sel ajouté , Sans alcool , Sans arête , Sans huile de palme
Liste des allergènes	Lait , Gluten

Mise en oeuvre

Mise en oeuvre	Produit prêt à l'emploi
Liaison différée	Oui , A conserver à 0+3°C et consommer dans les 24 après ouverture



Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles pour 100 g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres alimentaires (en g)	Protéines (en g)	Sel (en g)
Kcal	KJ							
122	517	2,8	1,6	21	16	0,01	3,3	0,08
Autres valeurs nutritionnelles (en mg)				Calcium 70 -				

Rapport P/L	1,18	Critère GEMRCN
% de matières premières animales	80	Dessert de féculent
Cible principale	Adolescents / Adultes	Fréquence sur 20 repas
Grammage recommandé / portion pour la cible	100 à 120	Non soumis à fréquence

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Critères bactériologiques	Enterobactéries : m = 10 ufc/g
	Levure : m = 100 ufc/g
	Listeria : m = abs/25g
	Salmonelle : m = abs/25g
	Moisissures : m = 10 ufc/g

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Nb unités	Unité de référence	Longueur x Largeur x Hauteur *(mm)	Code EAN
kg		0,571	Sachet		
Sachet	1,75	1	Sachet		
Poche		1	Sachet		
Colis	10,5	6	Sachet		
Couche		78	Sachet		
Palette	546	312	Sachet		

* Dimension moyenne estimée des produits cuits, données à titre indicatif, susceptible d'évoluer en fonction du mode de cuisson.