





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 au chocolat et à la menthe.
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 12 pots.
- Conservation :** Frais, +2 À +6°C
- Etat de préparation :** Pasteurisé, Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 12.000 Pot / Bocal / Coupelle de 0.150 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier, CREME, sucre, chocolat 4,2% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre), poudre de cacao, arôme naturel de menthe, protéines de LAIT, gélifiants : carraghénanes (extrait d'algues) - gomme xanthane. Peut contenir des FRUITS A COQUE.

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) : 28, 35]

**N° d'agrément :** FR 35.164.001 CE, FR 28.015.011 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 35

**Allergènes majeurs :** Lait

**Traces d'allergènes :** Fruit à coque

**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, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	71 mm	Hauteur de l'unité de consommation	73 mm
Largeur de l'unité de consommation	71 mm		

## Atouts

**Atout :** Un parfum original qui permettra de diversifier votre offre.

## 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							
614	147	7.8	5.5	15	14.8	1.2	3.6	0.12

**Vitamines :** Calcium (mg) : 115.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.46

**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	0.15	0	1	Pot / Bocal / Coupelle			
Couche	23.4	0	156	Pot / Bocal / Coupelle	13		
Colis	1.8	1.96	12	Pot / Bocal / Coupelle		298x238x75	03456771234248
Palette	491.4	558.4	3276	Pot / Bocal / Coupelle	273	1200x800x1742	03456771334245
Pot	0.15	0.16	1	Pot / Bocal / Coupelle		72x71x71	3456770034245