





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 : mousse au café.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Lots de 4 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 12.000 Lot de 0.216 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier, sucre, CREME, arôme naturel de café, protéines de LAIT, amidon modifié, café lyophilisé 1%, gélatine bovine, émulsifiant : E471, E472b, colorant E150a, épaississant : E401, LACTOSE et minéraux du 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) : 76]
N° d'agrément :	FR 76.410.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	39
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté,

Mousse au café 54 g Nova

Article : 66315

Gélatine (Bœuf)

Régimes particuliers : Sans gluten, 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

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	160 mm	Hauteur de l'unité de consommation	43 mm
Largeur de l'unité de consommation	160 mm		

Atouts

Atout : Une mousse à la texture légère et aérée

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							
668	159	7	4.6	19.8	18.9	0.4	4	0.23

Vitamines : Calcium (mg) : 110.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.57

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

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	15.552	0	72	Lot	6		
Pièce unitaire	0.054	0	0.25	Lot			
Palette	186.624	241	864	Lot	72	1200x800x1724	03456771046629
Colis	2.592	3.01	12	Lot		398x394x130	03456770146627
Pot	0.054	0.238	0.25	Lot		80x80x42	
Lot	0.216	0.238	1	Lot		160x160x42	3456774706629