



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Crème dessert Bio au chocolat
- Descriptif produit :** Frais. Lait origine France. Carton de 24 pièces.
- Conservation :** Frais, +1 À +6°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Lot de 0.380 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** Yaourts natures - Forfait 6
- Liste des ingrédients :** LAIT* entier pasteurisé et équitable (72,8%) chocolat* en poudre 10,9% (sucre* équitable (7,4%), cacao* en poudre équitable (3,5%)) crème* équitable (5,4%) (LAIT) sucre de canne* équitable (5,1%) LAIT* écrémé en poudre amidon* de maïs*
- * = Issu de l'Agriculture Biologique - Lait origine France
amidon* de maïs

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) : 14]
N° d'agrément :	FR14370001CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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, 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 : Une recette gourmande avec un goût intense en chocolat
Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM

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							
621	148	5	3.4	20.7	17.5	0.01	4.3	0.29

Vitamines : Calcium (mg) : 124.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.86

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	20.52	0	54	Lot	9		
Pièce unitaire	0.095	0	0.25	Lot			
Pot	0.095	0	0.25	Lot			
Colis	2.28	2.448	6	Lot		400x265x50	13661344288697
Palette	656.64	705.024	1728	Lot	288	1200x800x1752	23661344288694
Lot	0.38	0.408	1	Lot		126x126x48	3661344288690