





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

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

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Dessert lacté bio au cacao
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +1 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT demi-écrémé bio* (80%), sucre de canne bio* , cacao en poudre bio* (3,5%) , crème bio * (LAIT) , épaississant : carraghénanes (E407) , amidon bio* = Issu de l'agriculture biologique

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]

# Dessert fondant chocolat de Tanzanie BIO Les 2 vaches 125 g Danone

Article : 161940

N° d'agrément :	FR14370001CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	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 :** Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM  
Entre le sucre bio du Brésil et le cacao en poudre bio du Congo, ce fondant fera voyager vos convives.  
Ferme et fondant, il fait (re)découvrir la force du cacao.

## 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							
463	110	3	2	16.7	16.2	0	3.4	0.1

**Vitamines :** Calcium (mg) : 102.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.13

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

## 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
Barquette	0.5	0	1	Lot / Pack			
Couche	27	0	54	Lot / Pack	9		
Pièce unitaire	0.125	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.125	0	0.25	Lot / Pack		126x126x65	
Lot	0.5	0.517	1	Lot / Pack		126x126x65	3661344117297
Colis	3	3.18	6	Lot / Pack		400x265x68	13661344117294
Palette	648	686.88	1296	Lot / Pack	216	1200x800x1632	23661344117291