

## Les spécificités produit

■ Pays de transformation (\*) : 

\*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

**Dénomination réglementaire :** Préparation déshydratée

**Descriptif produit :** Préparation à froid. +/- 1 L de préparation. Colis de 30 sachets.

**Conservation :** Ambiant

**Conditionnement :** Colis de 1.500 kg

**Liste des ingrédients :** Maltodextrine de maïs, gélifiant : alginate de sodium, café (6%), épaississant : carraghénane, édulcorant : aspartame, amidon modifié de pomme de terre, colorant : caramel E150c, arôme, huile de tournesol.

Ingrédients principaux / primaires	Origines
maltodextrine de maïs	Union Europ.

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) : 49]

**N° d'agrément :** FR 49 192 010 CE

**Durée de vie totale du produit (jours) :** 720

**Allergènes majeurs :** Aucun signalé

**Traces d'allergènes :** Crustacés, Céleri, Fruit à coque, Gluten, Lait, Moutarde, Oeuf, Poisson, Soja, Sésame

**Fragrances allergisantes :** Aucune fragrance allergisante

**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

**Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé

**Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%

**Code nomenclature douanière :** Préparations alimentaires, n.d.a., contenant en poids 1,5% de matières grasses provenant du lait, 5% de saccharose ou d'isoglucose, 5% de glucose ou d'amidon ou de féculé

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec, jusqu'à la DDM

**Mise en œuvre :** Délayer la poudre dans 1/10 du lait froid jusqu'à l'obtention d'une pâte, puis ajouter progressivement le reste du lait. Remplir les ramequins et laisser reposer 3 heures au frais. Rendement : 50g de produit pour 1 litre de lait demi-écrémé permet de réaliser au total 30l de préparation.

## 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							
1,350	318	0.5	0.1	75	7.6	5.3	1.2	6

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 2.40

**Type de matières grasses :** Tournesol

## 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
Colis	1.5	2	1	Colis		390x200x140	23700149349220
Sachet	0.05	0	0.03	Colis			
Couche	18	0	12	Colis	12		
Palette	180	265	120	Colis	120	1200x800x1600	
Pièce	0.05	0	0.03	Colis			