



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Préparation pour mousse lactée au chocolat noir stérilisée UHT
- Descriptif produit :** Carton de 6 briques.
- Conservation :** Frais, +0 À +18°C
- Etat de préparation :** Prêt à l'emploi
- Conditionnement :** Colis de 6.000 Brique de 1.100 kg
- Catégorie « Le lait à l'école » :** NA
- Liste des ingrédients :** Ingrédients : LAIT écrémé (45%), crème (LAIT), chocolat noir (16,6%) (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre, émulsifiant : lécithine de SOJA), sucre, jaune d'OEUUF, poudre de cacao maigre, gélatine bovine, émulsifiant : E472b.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	UE / Hors UE

\*\* 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 :** Italie
- N° d'agrément :** IT 01 562 CE
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 71
- Allergènes majeurs :** Lait, Oeuf, Soja
- Traces d'allergènes :** Aucune signalée
- Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans conservateur, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
- Régimes particuliers :** 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 :** 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	64 mm	Hauteur de l'unité de consommation	168 mm
Largeur de l'unité de consommation	95 mm		

## Atouts

**Atout :** Signature chocolat noir : chocolat à 70% de cacao  
Résultat garanti : des mousses fermes et onctueuses.  
Usages variés : tartes, siphon, entremets.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-8°C

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 72 heures après ouverture

**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							
1,010	242	15	9.1	20	20	3	4.9	0.11

**Vitamines :** Calcium (mg) : 1.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.33

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses, Colza

**Catégorie GEMRCN :** 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** 3/20 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
Couche	158.4	0	144	Brique	24		
Palette	950.4	1017	864	Brique	144	1200x800x1150	03428209387543
Colis	6.6	6.9	6	Brique		295x126x168	03428201387541
Brique	1.1	1.15	1	Brique		95x64x168	3428200387542

Volume (litre) : 1