



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 au cacao maigre et au chocolat au lait sous mousse lactée, issu de l'agriculture biologique.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 6 lots, soit 24 pots.
Conservation :	Frais, +0° À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier* 65%, CREME* 14%, sucre de canne*, cacao maigre en poudre* 2,3%, amidon de tapioca*, chocolat au LAIT* 1,6% (sucre de canne*, beurre de cacao*, LAIT entier en poudre*, pâte de cacao*), protéines de LAIT*, gélatine bovine, épaississants : carraghénanes (extrait d'algues), pectines et gomme guar* ; LAIT écrémé en poudre*, arôme naturel de vanille. Peut contenir du SOJA. *Ingrédients issus 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) : 62]
N° d'agrément :	FR 62.853.030 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	40
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Soja
Composants spécifiques :	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Bœuf)
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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	126 mm	Hauteur de l'unité de consommation	65 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Le plaisir du chocolat mêlé à la crème fouettée

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							
647	155	7.6	4.9	18	15	0.9	3.5	0.1

Vitamines : Calcium (mg) : 94.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.46

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

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	21.6	0	54	Lot	9		
Colis	2.4	2.594	6	Lot		398x266x70	03456770190149
Lot	0.4	0.419	1	Lot		126x126x65	3456770890148
Palette	518.4	586	1296	Lot	216	1200x800x1830	03456771090141
Pot	0.1	0.105	0.25	Lot		63x63x65	
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot			