





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>	Lait fermenté sucré, aromatisé, au bifidus
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Au bifidus. Lot de 12 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +1 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 4.000 Lot de 1.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT entier (Origine : France) sucre (7,8%) LAIT écrémé concentré ou en poudre (Origine : UE) arôme naturel crème (LAIT) (Origine : France) ferments lactiques dont bifidobacterium (Bifidus ActiRegularis) (LAIT)

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

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 14]
<b>N° d'agrément :</b>	FR14370001CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	30
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate

Article : 190510

ajouté

Labels : NA

Bio AB :

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 : 04039093 - Babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao, d'une teneur en poids de matières grasses > 3% ma

## Atouts

Atout : Une texture fondante et ferme.  
Des arômes naturels.

## 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							
390	93	3.1	2	12.6	12.6	0	3.6	0.13

Vitamines : Calcium (mg) : 129.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.16

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 17 - Produits laitiers ou desserts lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de matières grasses par portion

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 6/20 mini

## 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	54	0	36	Lot	9		
Pièce unitaire	0.125	0	0.08	Lot			
Pot	0.125	0	0.08	Lot			
Colis	6	6.42	4	Lot		400x265x135	13033491350686
Palette	648	694	432	Lot	108	1200x800x1629	23033491350683
Lot	1.5	1.573	1	Lot		189x126x134	3033491350689