



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 aromatisé saveur vanille
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Carton de 32 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +1 À 6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 8.000 Lot / Pack de 0.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT entier (pour info 33,8%) LAIT écrémé reconstitué à base de LAIT en poudre (pour info 33,3%) crème (LAIT) sucre épaississants (amidon transformé / E1442, carraghénanes / E407) perméat de petit LAIT (lactosérum) en poudre amidon gélatine (non porcine) arômes (LAIT) émulsifiant (esters lactiques des mono- et diglycérides d'acides gras / E472b) colorant (bêta-carotène / E160a) sel

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>	Fruit à coque, Gluten, Oeuf

Article : 197669

<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Gélatine (Ne souhaite pas déclarer)
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	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 :** Lait origine France.  
Un doux mélange entre une crème onctueuse et une mousse légère.

## 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							
589	141	7.3	5.1	15.7	14.1	0	3	0.13

**Vitamines :** Calcium (mg) : 112.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.41

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

**Catégorie GEMRCN :** 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

**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	25.6	0	64	Lot / Pack	8		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Lot	0.4	0.424	1	Lot / Pack		146x146x61	3033491377112
Colis	3.2	3.52	8	Lot / Pack		400x300x123	13033491377119
Palette	307.2	338.17	768	Lot / Pack	96	1200x800x1476	23033491377116
Pièce	0.1	0	0.25	Lot / Pack			