




Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème dessert au chocolat
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 32 pots.
Conservation :	Frais, 1 À 6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé
Conditionnement :	Colis de 8.000 Lot de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT entier et LAIT écrémé (80,1%) sucre chocolat (2,2%) (sucre, pate de cacao, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme) cacao maigre en poudre (SOJA) épaississants : E 1442 (amidon transformé), E 407 (carraghénanes) perméat de petit LAIT (lactosérum) en poudre amidon

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) : 14]
N° d'agrément :	FR14370001CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	30
Allergènes majeurs :	Lait, Soja
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Régimes particuliers : 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 : 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

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							
513	122	3	1.9	19.9	17.5	0	3.3	0.14

Vitamines : Calcium (mg) : 109.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

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 : 4/20 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	32	0	64	Lot	8		
Pièce unitaire	0.125	0	0.25	Lot		146x146x52	
Pot	0.125	0	0.25	Lot			
Colis	4	4.286	8	Lot		400x300x105	13033491432917
Palette	512	548.608	1024	Lot	128	1200x800x1680	23033491432914
Lot	0.5	0.52	1	Lot			3033491432910