





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 caramel
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 LAIT écrémé reconstitué à base de LAIT en poudre LAIT écrémé concentré ou en poudre sucre caramel (5,6%) (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, sel) crème (LAIT) épaississants (amidon transformé / E1442, carraghénanes / E407) amidon stabilisant (phosphate dipotassique / E340) arôme (LAIT) sucre cuit

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
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate 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							
484	115	2.7	1.9	19.2	16	0	3.4	0.2

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.26

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 22 - Desserts ou produits laitiers contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de matières grasses

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			
Pot	0.125	0	0.25	Lot			
Lot	0.5	0.52	1	Lot		146x146x52	3033491279737
Colis	4	4.286	8	Lot		400x300x105	13033491279734
Palette	512	548.608	1024	Lot	128	1200x800x1680	23033491279731
Pièce	0.125	0	0.25	Lot			