



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 au lait issue de l'agriculture biologique.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Au sucre de canne. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier*, sucre de canne*, cacao maigre en poudre*, amidon*, chocolat au LAIT* 2,1% (sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de LAIT entier*, pâte de cacao*), épaississant : E407, poudre de LAIT écrémé*, protéines de LAIT*. Peut contenir des traces de 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]

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 26/01/2024 16:46

N° de version : 3.3

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur

N° d'agrément :	FR 62.853.030 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	44
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Labels :	Bio
Bio AB :	Oui
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 :	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	58 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

Atouts

Atout : Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM
Un dessert gourmand apprécié à tout âge.

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							
572	136	4.2	2.7	20.8	18	1	3.3	0.11

Vitamines : Calcium (mg) : 93.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.79

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	21.6	0	54	Lot / Pack	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Pot	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Colis	2.4	2.59	6	Lot / Pack		398x266x62	03456771010323
Palette	561.6	628	1404	Lot / Pack	234	1200x800x1760	03456772010322
Lot	0.4	0.42	1	Lot / Pack			3456770010324