



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>	Préparation pour Crème Brûlée Caramel au Beurre Salé stérilisée UHT
<b>Descriptif produit :</b>	UHT. Lait origine France.
<b>Conservation :</b>	Ambiant, A conserver entre +2°C et +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Brique de 1.000 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : Crème de LAIT (origine France), LAIT entier (origine France), caramel au BEURRE salé 16.5% (sucre, sirop de glucose-fructose, LAIT concentré sucré, BEURRE salé (LAIT), sel, eau), sirop de glucose, jaune d'OEUUF, amidon modifié, épaississant : carraghénanes, sucre caramélisé, arôme naturel, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME de LAIT et LAIT entier	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) : 50]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 50.139.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	50
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait, Oeuf
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans

# Appareil pour crème brûlée caramel au beurre salé UHT 1 L Elle et Vire

Article : 217498

sel nitrité ajouté

**Régimes particuliers :** Halal, 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
pH	6.7 (+/- 0.2)		

## Atouts

**Atout :** 16,5 % de véritable caramel au beurre salé.  
Lait et fabrication français.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** Non concerné

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture

**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							
912	219	14.9	9.5	18.5	14.7	0.01	2.7	0.21

**Vitamines :** Calcium (mg) : 80.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.18

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

## 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	150	0	150	Brique	25		
Colis	6	6.745	6	Brique		295x125x204	03451796014608
Palette	900	1037.779	900	Brique	150	1200x800x1370	13451790014601
Brique	1	1.106	1	Brique			3451790937910

Volume (litre) : 1