



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

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

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Dessert lacté saveur vanille nappé de caramel issu de l'agriculture biologique.

Descriptif produit : Frais. Lait origine France. Lot de 4 pots.

Conservation : Frais, +0 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 12.000 Lot de 0.400 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients : LAIT entier*, sucre de canne*, caramel* 5% (sucre*, eau), amidon, poudre de LAIT écrémé*, CREME*, épaississant : carraghénanes, concentré de pomme et de carotte pourpre*, arôme naturel de vanille, protéines de LAIT*. *Issu 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 12/07/2023 15:49

N° de version : 3.2

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) : 45

Allergènes majeurs : Lait

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, 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	66 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

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							
491	116	3	2	19	16	0.1	3.3	0.12

Vitamines : Calcium (mg) : 115.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.10

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

Flan saveur vanille nappé de caramel BIO 100 g Nova

Article : 219031

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	43.2	0	108	Lot	9		
Pot	0.1	0.105	0.25	Lot		63x63x65	
Colis	4.8	5.14	12	Lot		399x265x132	03456771020636
Palette	518.4	648	1296	Lot	108	1200x800x1746	03456772020635
Lot	0.4	0.421	1	Lot		130x130x78	3456770020637