



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 au chocolat issu de l'agriculture biologique.
- Descriptif produit :** Frais. Dessert lacté au lait entier origine France issu de l'agriculture biologique. Cartons de 24 pots.
- Conservation :** Frais, +0° 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\*, chocolat en poudre\* 3% (cacao en poudre\*, sucre de canne\*), LAIT écrémé en poudre\*, amidon de maïs, chocolat\* 1,2% (sucre de canne\*, beurre de cacao\*, pâte de cacao\*), CREME\*, épaississant : carraghénanes, protéines de LAIT \*. \* Ingrédients issus de l'agriculture biologique. Peut contenir des traces de SOJA.

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]  
**N° d'agrément :** FR 62.853.030 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 45  
**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	66 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

## Atouts

**Atout :** Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM  
Une recette gourmande entre un bon flan au lait bio et un délicieux coulis de caramel bio.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°C  
**Conservation après ouverture :** Non concerné  
**Mise en œuvre :** 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							
515	122	4	2.5	17	15	1.2	4	0.2

Vitamines : Calcium (mg) : 120.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.00

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

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		
Lot	0.4	0.423	1	Lot / Pack			3456772020093
Colis	2.4	2.62	6	Lot / Pack		398x266x70	03456772020116
Palette	518.4	591	1296	Lot / Pack	216	1200x800x1830	03456772020123
Pot	0.1	0	0.25	Lot / Pack			3456772020093