



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Dessert au lait d'amande et au chocolat.
Descriptif produit :	Frais. Lot de 4 pots. Carton de 6 lots, soit 24 pots.
Conservation :	Frais, +6 ° maximum
Etat de préparation :	Prêt à déguster
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.360 kg
Liste des ingrédients :	Ingrédients : Ingrédients : Lait d'AMANDE 55% (eau, AMANDE 1,4%), lait de coco allégé (eau, extrait de noix de coco), sucre, chocolat noir 4,3% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille), amidon, huile de coco, fibres d'acacia, poudre de cacao maigre, épaississants : carraghénanes (extrait d'algues), farine de graines de caroube, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras (colza), sel, arôme naturel de vanille. Peut contenir du SOJA et d'autres FRUITS A COQUE.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT D'AMANDE	Hors UE

** 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) : 35]
N° d'agrément :	FR 35.164.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	43
Allergènes majeurs :	Fruit à coque
Traces d'allergènes :	Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 29/03/2024 11:18

N° de version : 3.22

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

Régimes particuliers : Sans gluten, Sans porc, Végétalien, 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 : 18069090 - Préparations alimentaires contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats, d'un contenu <= 2 kg (à l'excl. de la poudre de cacao, du chocolat, des bonbons au chocolat [pralines] se présentant sous forme d'une bouchée et autres articles en cho

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Hauteur de l'unité de consommation	65 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	126 système métrique
Largeur de l'unité de consommation	126 système métrique		

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							
581	139	7.5	5.4	16.2	12.2	1.6	0.9	0.14

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.12

Type de matières grasses : Coco / Coprah

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
Lot	0.36	0.392	1	Lot / Pack		126x126x65	3608580046745
Pot	0.09	0.098	0.25	Lot / Pack		63x63x65	
Colis	2.16	2.43	6	Lot / Pack		398x266x70	03608580046752
Couche	19.44	0	54	Lot / Pack	9		
Palette	447.12	530	1242	Lot / Pack	207	1200x800x1761	03608580046769