



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 à la vanille, stérilisée UHT
Descriptif produit :	Frais. Stérilisé UHT. Lait origine France. Carton de 48 pots.
Conservation :	Ambiant
Etat de préparation :	Prêt à déguster, Stérilisé UHT
Conditionnement :	Colis de 12.000 Lot de 0.500 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	NA
Liste des ingrédients :	LAIT* écrémé et LAIT* écrémé réhydraté 71%, sucre, CREME* 8,5%, fécule, sirop de glucose, arôme naturel de vanille Bourbon, épaississant : carraghénanes, concentré de carotte, sel.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
LAIT écrémé et LAIT écrémé réhydraté	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) : 50]
N° d'agrément :	FR 50.139.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	60
Allergènes majeurs :	Lait
Traces d'allergènes :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté

Régimes particuliers :	Halal, 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	6.3		

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture :	A conserver à température ambiante
Conservation après ouverture :	A conserver en chambre froide / réfrigérateur et à consommer dans les 48 heures après ouverture
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							
447	106	2.7	1.9	17.9	13.4	0	2.5	0.16

Vitamines :	Calcium (mg) : 90.0 mg/100g
Allégations nutritionnelles :	Aucune
Rapport P/L :	0.93
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
Lot	0.5	0.522	1	Lot		158x139x49	3451790019067
Colis	6	6.484	12	Lot		488x290x104	03451796019061
Couche	36	0	72	Lot	6		
Palette	432	493.676	864	Lot	72	1200x800x1398	13451790019064
Pot	0.125	0	0.25	Lot			
Pièce unitaire	0.125	0	0.25	Lot			