

**CREME DESSERT VANILLE BIO 4x100g**

**Dénomination légale de vente**

Crème dessert à la vanille issue de l'agriculture biologique

**Code article**

50101029

**Liste d'ingrédients**

 LAIT entier\*, sucre de canne\*, CREME\*, amidons, arôme naturel de vanille, épaississant : E407, concentré de carotte et de pomme\*, poudre de LAIT écrémé\*, caramel\*, sel, protéines de LAIT\*.  
 \* ingrédients issus de l'agriculture biologique

**PRO à PRO**

 Date de validation  
 03/08/2022

**Allergènes**

LAIT

**Conditions de conservation**

 A conserver à +6°C maximum  
 A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente

**DONNEES LOGISTIQUES**

	PIECE	UVC <sup>1</sup>	COLIS	PALETTE
GENCOD		3456770010294	03456771010293	03456772010292
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,400	562
Poids brut (kg)	0,105	0,417	2,570	628
Largeur (mm)	63	126	266	800
Longueur (mm)	63	126	398	1200
Hauteur (mm)	65	58	62	1760
Nombre de pièces	1	4	24	5616
Nombre d'UV			6	1404
Nombre de colis				234
Nombre de couches				26
Code douanier	1901909990			

<sup>1</sup>UVC : Unité de vente

 Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)  
 Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisant

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

		Pour 100g	Par portion	% des AR / portion **
Energie	KJ	488	488	6
	Kcal	116	116	
Matières grasses (g)		4,3	4,3	6
Dont acides gras (g)		2,8	2,8	14
Glucides (g)		16,5	16,5	6
Dont sucres (g)		13,6	13,6	15
Fibres alimentaires (g)		0,1	0,1	
Protéines (g)		2,8	2,8	6
Sel (g)		0,10	0,10	2
Calcium (mg)		93	93	12

\* Portion : 100g

\*\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

 Informations sanitaire  
 FR 62.853.030 CE

**Critères microbiologiques selon FCD**

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flora aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours		<10 ufc/g	Absence/25g			

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 1-nov.-2019