

CREME DESSERT CHOCOLAT BIO 4x100g



Dénomination légale de vente

Crème dessert au chocolat au lait issue de l'agriculture biologique

Code article

50101032

Liste d'ingrédients

LAIT entier*, sucre de canne*, cacao maigre en poudre*, amidon*, chocolat au LAIT* 2,1% (sucre de canne*, beurre de cacao*, poudre de LAIT entier*, pâte de cacao*), épaississant : E407, poudre de LAIT écrémé*, protéines de LAIT*.

* Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Allergènes

LAIT

Contamination croisée

soja

Conditions de conservation

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



DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC ¹	COLIS	PALETTE
GENCOD		3456770010324	03456771010323	03456772010322
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,400	562
Poids brut (kg)	0,105	0,420	2,590	631
Largeur (mm)	63	126	266	800
Longueur (mm)	63	126	398	1200
Hauteur (mm)	58	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			

¹UVC : 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	572	572	7
	Kcal	136	136	
Matières grasses (g)		4,2	4,2	6
Dont acides gras (g)		2,7	2,7	14
Glucides (g)		20,8	20,8	8
Dont sucres (g)		18,0	18,0	20
Fibres alimentaires (g)		1,0	1,0	
Protéines (g)		3,3	3,3	7
Sel (g)		0,11	0,11	2
Calcium (mg)		93,4	93,4	12

* Portion : 100g

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

Informations sanitaire

FR 62.853.030 CE

Critères microbiologiques selon FCD

Lévures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore 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