

LIEGEOIS SAVEUR VANILLE MAESTRO 4x100g

Dénomination légale de vente

Dessert lacté saveur vanille

Code article

50072351

Liste d'ingrédients

LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, eau, CREME, amidon modifié de maïs, épaississants : carraghénanes -gomme xanthane -alginate de sodium, gélatine bovine, émulsifiant : E472b, colorants : E160b(ii)-E150a, arômes, protéines de LAIT.

Origine de la gélatine

Gélatine bovine

Allergènes

LAIT

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		3456776723518	03456770163518	03456771063510
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,400	518
Poids brut (kg)	0,105	0,419	2,590	585
Largeur (mm)	63	126	265	800
Longueur (mm)	63	126	398	1200
Hauteur (mm)	65	65	70	1828
Nombre de pièces	1	4	24	5184
Nombre d'UV			6	1296
Nombre de colis				216
Nombre de couches				24
Code douanier	19019099			

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	487	487	6
	Kcal	116	116	
Matières grasses (g)		3,9	3,9	6
Dont acides gras (g)		2,6	2,6	13
Glucides (g)		18,0	18,0	7
Dont sucres (g)		16,0	16,0	18
Fibres alimentaires (g)		0,1	0,1	
Protéines (g)		2,1	2,1	4
Sel (g)		0,20	0,20	3
Calcium (mg)		109,0	109,0	14

* 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	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 : 15-déc.-2020