

LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT MAESTRO 4x100g



Dénomination légale de vente Dessert lacté saveur chocolat

Code article 50072352

Liste d'ingrédients LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, eau, poudre de cacao maigre, CREME, amidon modifié, LACTOSE, épaississants : E407, E415, E401, gélatine, émulsifiant : E472b, minéraux du LAIT, protéines de LAIT, arôme, colorant : E150a.

Origine de la gélatine gélatine bovine

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		3456776723525	03456770163525	03456771063527
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	467	467	6
	Kcal	111	111	
Matières grasses (g)		2,9	2,9	4
Dont acides gras (g)		1,9	1,9	10
Glucides (g)		18,3	18,3	7
Dont sucres (g)		16,9	16,9	19
Fibres alimentaires (g)		1,0	1,0	
Protéines (g)		2,4	2,4	5
Sel (g)		0,13	0,13	2
Calcium (mg)		109	109	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	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 : 16-sept.-2019