





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 au chocolat au lait issue de l'agriculture biologique.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Au sucre de canne. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Prêt à l'emploi
Conditionnement :	Colis de 6.000 Lot / Pack de 0.400 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	Ingrédients : 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*. Peut contenir des traces de SOJA. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	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) : 62]  
**N° d'agrément :** FR 62.853.030 CE  
**Durée de vie totale du produit (jours) :** 44  
**Allergènes majeurs :** Lait  
**Traces d'allergènes :** Soja  
**Composants spécifiques :** Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté  
**Labels :** Bio  
**Bio AB :** Oui  
**Régimes particuliers :** Sans gluten, Sans porc, 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, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou en contenant < 40% en poids, calculés sur une base entièrement dégraissée; préparations alimentaires à base de lait, de crème de lait, de ba

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	126 mm	Hauteur de l'unité de consommation	58 mm
Largeur de l'unité de consommation	126 mm		

## Atouts

**Atout :** Un produit issu de l'agriculture Biologique répondant à la loi EGALIM  
Un dessert gourmand apprécié à tout âge.

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0-6°C  
**Conservation après ouverture :** Non concerné  
**Mise en œuvre :** Produit 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							
572	136	4.2	2.7	20.8	18	1	3.3	0.11

**Vitamines :** Calcium (mg) : 93.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.79

**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
Couche	21.6	0	54	Lot / Pack	9		
Pièce unitaire	0.1	0.105	0.25	Lot / Pack		63x63x58	
Pot	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Colis	2.4	2.59	6	Lot / Pack		398x266x62	03456771010323
Palette	561.6	631	1404	Lot / Pack	234	1200x800x1760	03456772010322
Lot	0.4	0.42	1	Lot / Pack		126x126x58	3456770010324