

c.2.9



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Crème sucrée saveur vanille stérilisé UHT
Descriptif produit :	UHT. Lait origine France. Carton de 6 briques.
Conservation :	Frais, Ne pas stocker à plus de 18°C
Etat de préparation :	Stérilisé UHT, Stérilisé
Conditionnement :	Colis de 6.000 Brique de 1.025 kg
Catégorie « Le lait à l'école » :	Non concerné
Liste des ingrédients :	CREME* pasteurisée, sucre : 8%, arôme, stabilisant : carraghénanes. *Origine : France

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
CREME	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) : 67]
N° d'agrément :	FR 67.205.001 CE
Durée de vie totale du produit (jours) :	180
Allergènes majeurs :	Lait

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 18/09/2024 16:51

N° de version : 3.19

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur



PassionFroid
groupe pomona

Crème sucrée saveur vanille stérilisée UHT

Article : 265243

Nutriscore_E

c.2.9

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans additif, Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitré ajouté

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 04021091 - Lait et crème de lait, en poudre, en granulés ou sous d'autres formes solides, d'une teneur en poids de matières grasses $\leq 1,5\%$, avec addition de sucre ou d'autres édulcorants, en emballages immédiats d'un contenu net $\leq 2,5$ kg

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	0 (Entre 6,3 et 7,3)		

Atouts

Atout : Un lait origine France, une origine à valoriser auprès de vos convives.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver à l'abri de la chaleur et de la lumière

Conservation après ouverture : A conserver dans un endroit frais et sec et à consommer dans les 3 jours après ouverture

Mise en œuvre : A fouetter.

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							
1,439	348	33	23	11	11	0.5	1.8	0.08

Vitamines : Calcium (mg) : 50.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.05

Type de matières grasses : Autres matières grasses

c.2.9

les

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxIxH)	EAN/GTIN
Brique	1.025	1.053	1	Brique		92x60x198	3262970714562
Couche	172.2	0	168	Brique	28		
Colis	6.15	6.36	6	Brique		280x120x212	13262970714569
Litre	1.025	0	1	Brique			
Palette	861	918	840	Brique	140	1200x800x1210	
Pièce unitaire	1.025	0	1	Brique			
Bidon	1.025	0	1	Brique			

Volume (litre) : 1