



*Photo non contractuelle, suggestion de présentation*

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Crème sucrée à la vanille Bourbon sous pression stérilisée UHT
<b>Descriptif produit :</b>	UHT. Bombe aérosol.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +24°C
<b>Etat de préparation :</b>	Stérilisé UHT
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 12.000 Pièce unitaire de 0.500 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	Non concerné
<b>Liste des ingrédients :</b>	Ingrédients : crème (LAIT) (91%), sucre (8,5%), gaz propulseurs (E942, E491), émulsifiant : E471, stabilisant : E407, arôme naturel de vanille Bourbon

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Crème	Union Europ.

**\*\* 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

<b>Pays de transformation :</b>	Belgique
<b>N° d'agrément :</b>	BE M 183 EG
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	190
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Aucune signalée
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans conservateur, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Sans porc, Végétarien

**c.2.4**

**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
Hauteur de l'unité de consommation	65 système métrique	Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	302 système métrique

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver dans un endroit frais et sec

**Conservation après ouverture :** A conserver en chambre froide / réfrigérateur jusqu'à la DLC / DDM

**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							
1,429	341	32	23	11	11	0.01	2	0.07

**Vitamines :** Calcium (mg) : 0.08 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 0.06

**Type de matières grasses :** Autres matières grasses

**Catégorie GEMRCN :** 27 - Aide culinaire

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

**c.2.4**

ies

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
Pièce unitaire	0.5	0.634	1	Pièce unitaire			3428202142002
Colis	6	7.713	12	Pièce unitaire		274x208x304	13428202142009
Couche	90	0	180	Pièce unitaire	15		
Palette	450	603.47	900	Pièce unitaire	75	1200x800x1670	83428202142008

Volume (litre) : 0.485