



code bpu c.1.10
code article 111394



Maestro Liégeois saveur chocolat 4 x 100g



Dénomination légale de vente

Dessert lacté saveur chocolat

Code article

50072352

Liste d'ingrédients

LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, cacao maigre en poudre 2,7%, CREME, amidon modifié, LACTOSE, épaississants : carraghénanes (extrait d'algues) - gomme xanthane, émulsifiants : E471 - E472b, stabilisant : E331, minéraux du LAIT, protéines de LAIT, arôme, colorant : E150a.

Allergènes

LAIT

Conditions de conservation

A conserver à +6°C maximum
A consommer jusqu'à : DLC sur unité de vente



Nutri-Score : C

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	586
Largeur (mm)	63	126	266	800
Longueur (mm)	63	126	398	1200
Hauteur (mm)	65	65	70	1830
Nombre de pièces	1	4	24	5184
Nombre d'UV			6	1296
Nombre de colis				216
Nombre de couches				24
Code douanier	1901909990			

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	% des AR / 100g	Par portion	% des AR / portion **
Energie	Kj	481	6	481	6
	Kcal	114		114	
Matières grasses (g)		2,9	4	2,9	4
Dont acides gras (g)		1,9	10	1,9	10
Glucides (g)		19	7	19	7
Dont sucres (g)		17	19	17	19
Fibres alimentaires (g)		1,0		1,0	
Protéines (g)		2,5	5	2,5	5
Sel (g)		0,13	2	0,13	2
Calcium (mg)		113	14	113	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 27°C pendant 2 jours puis 37°C pendant 5 jours		<10 ufc/g	Non détecté /25g			

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 14-nov.-2023