



code bpu c.1.9
code article 111395



FICHE
TECHNIQUE

Maestro Liégeois café 4 x 100g



Dénomination légale de vente

Dessert lacté au café

Code article

50072353

Liste d'ingrédients

LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, arôme naturel de café, CREME, amidon modifié, LACTOSE, colorants : E150a - E150b, épaississants : carraghénanes (extrait d'algues) - gomme xanthane, émulsifiants : E471 - E472b, stabilisant : E331, minéraux du LAIT, protéines de LAIT, arôme.

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 | | 3456776723532 | 03456770163532 | 03456771063534 |
| 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 | 452 | 5 | 452 | 5 |
| | Kcal | 107 | | 107 | |
| Matières grasses (g) | | 2,9 | 4 | 2,9 | 4 |
| Dont acides gras (g) | | 1,9 | 10 | 1,9 | 10 |
| Glucides (g) | | 18 | 7 | 18 | 7 |
| Dont sucres (g) | | 17 | 19 | 17 | 19 |
| Fibres alimentaires (g) | | 0,2 | | 0,2 | |
| Protéines (g) | | 2,3 | 5 | 2,3 | 5 |
| Sel (g) | | 0,27 | 5 | 0,27 | 5 |
| Calcium (mg) | | 111 | 14 | 111 | 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