



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 à la vanille issue de l'agriculture biologique.
Descriptif produit :	Frais. Lait origine France. Carton de 24 pots.
Conservation :	Frais, +2 À +6°C
Etat de préparation :	Pasteurisé, 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*, CREME*, amidons, arôme naturel de vanille, épaississant : E407, concentré de carotte et de pomme*, poudre de LAIT écrémé*, caramel*, sel, protéines de LAIT*. * 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 :	Aucune signalée
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans conservateur, 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							
488	116	4.3	2.8	16.5	13.6	0.1	2.8	0.1

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

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.65

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 39 - Produit laitier ou dessert lacté < à 100mg de calcium et/ou > ou = à 5g de lipides par portion

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		
Pot	0.1	0.105	0.25	Lot / Pack		63x63x65	
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot / Pack			
Palette	561.6	628	1404	Lot / Pack	234	1200x800x1760	03456772010292
Colis	2.4	2.57	6	Lot / Pack		398x266x62	03456771010293
Lot	0.4	0.417	1	Lot / Pack		126x126x65	3456770010294