

## Crème dessert Chocolat 3.2 kg

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

<b>Code article</b>	F025985
<b>Code recette</b>	116030
<b>Gamme</b>	Mont Blanc
<b>Variété</b>	Chocolat
<b>Code douanier</b>	1901909990 – Crème dessert
<b>EAN UVC</b>	3083800031358
<b>EAN Colis</b>	03033710156955
<b>EAN Palette</b>	03700279368111
<b>Dénomination commerciale</b>	Crème dessert chocolat
<b>Dénomination légale</b>	Crème dessert au chocolat
<b>Ingrédients (dont additifs et types d'arômes)</b>	<b>Lait*</b> entier concentré et poudre de <b>lait*</b> écrémé (79 %) (* <b>Lait</b> origine France) ; sucre ; cacao maigre en poudre ; amidon de maïs ; 1 % de chocolat (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre) ; amidon transformé de maïs ; épaississant : gomme guar
<b>Poids net de l'UC</b>	3.2 kg

## SPÉCIFICATIONS QUALITE

<b>Caractéristiques physico-chimiques</b>	Matières sèches : 28,9 %, +/- 1,5 %
<b>Caractéristiques organoleptiques</b>	Texture typique des crèmes dessert. Couleur et goût du chocolat.
<b>Origine des principales Mat. 1ères</b> MP1 MP2 MP3 MP4 MP5	Lait origine France
<b>Allergènes</b>	Contient du lait. Peut contenir des traces de noisettes et d'amandes.
<b>Nanoparticules</b>	Absence
<b>OGM</b>	Absence

## Crème dessert Chocolat 3.2 kg

## TRAITEMENTS, CONSERVATION ET UTILISATION

Ionisation	Absence
Conditions de conservation et d'utilisation	Avant ouverture, se conserve à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à +4°C et à consommer dans les 48 heures
Durée de vie	15 mois
Mode d'emploi	Prêt à consommer
Type de traitement	Stérilisation
Date limite de	A consommer de préférence avant le / N°lot :
Mode de conservation	

## COMPATIBILITÉ CERTIFICATIONS

Présence d'alcool	Non
Présence de gélatine de	Non
Présence d'huile de palme	Non
Compatible Halal	
Compatible Kasher	
Compatible végétarien	
Compatible végétalien	Non

## ALLÉGATIONS

Sans conservateur comme toute crème dessert stérilisée

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	528 kJ / 125 kcal
Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	3.6 g 2.2 g
Glucides <i>dont sucres</i>	19 g 17 g
Fibres alimentaires	1.5 g
Protéines	3.5 g
Sel	0.12 g

## FICHE TECHNIQUE CLIENT

28/05/2019  
V2

Crème dessert Chocolat 3.2 kg

### FABRICATION

**Lieu de fabrication** Site de Chef du Pont

**Adresse de fabrication** 2 rue du capitaine Rex Combs – Chef du Pont 50480 Sainte Mère Église - France

**Certificat sanitaire** FR 50-127-002 CE

**Gestion de la traçabilité** Conforme à tout critère établi selon le règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire [...] fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

## Crème dessert Chocolat 3.2 kg

## CONDITIONNEMENT

Type de produit	Conserve
Poids net de l'unité	3.2 kg
Format	3.2 kg
Poids net de l'unité de vente	3.2 kg
Poids brut de l'unité de vente	3.524 kg
Dimension de l'unité de vente	153 x 153 x 180 (mm)
Nombre d'UVC/colis	3
Poids net du colis	9.6 kg
Poids brut du colis	10.575 kg
Dimension du colis	470 x 158 x 182 (mm)
Nombre de colis/palette	66
Nombre de couche / palette	6
Nombre de colis / couche	11
Poids net de la palette	633.6 kg
Poids brut de la palette	723 kg
Dimension de la palette	1 200 x 800 x 1 242 (mm)