

Crème dessert caramel 3.2 kg

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

<b>Code article</b>	F025974
<b>Code recette</b>	115033
<b>Gamme</b>	Mont Blanc
<b>Variété</b>	Caramel
<b>Code douanier</b>	1901909990 – Crème dessert
<b>EAN UVC</b>	3083800031532
<b>EAN Colis</b>	03033710156900
<b>EAN Palette</b>	03700279368081
<b>Dénomination commerciale</b>	Crème dessert caramel
<b>Dénomination légale</b>	Crème dessert au caramel, saveur caramel
<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) ; 10 % de caramel (sucre, eau) ; sirop de glucose ; amidon de maïs ; amidon transformé de maïs ; sucre ; épaississants : alginate de sodium, gomme guar ; arôme
<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 caramel.
<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 caramel 3.2 kg

## TRAITEMENTS, CONSERVATION ET UTILISATION

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

## COMPATIBILITÉ CERTIFICATIONS

<b>Présence d'alcool</b>	Non
<b>Présence de gélatine de</b>	Non
<b>Présence d'huile de palme</b>	Non
<b>Compatible Halal</b>	
<b>Compatible Kasher</b>	
<b>Compatible végétarien</b>	
<b>Compatible végétalien</b>	Non

## ALLÉGATIONS

Sans conservateur comme toute crème dessert stérilisée  
Sans colorant artificiel

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g</b>	<b>Énergie</b>	549 kJ / 130 kcal
	<b>Matières grasses</b>	3.5 g
	<i>dont acides gras saturés</i>	2.1 g
	<b>Glucides</b>	22 g
	<i>dont sucres</i>	15 g
	<b>Fibres alimentaires</b>	< 0.5 g
	<b>Protéines</b>	2.9 g
	<b>Sel</b>	0.17 g

Crème dessert caramel 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 caramel 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)