

 <small>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-7
	Dénomination : <b>GOUTER RECRE O'LE CHOCOLAT présentoir 20 gourdes 85g - CODE 056495 (F056495)</b>		Diffusion : <b>non contrôlée</b>
	Origine : <b>France</b> <i>(lieu de dernière transformation)</i>		Version : c (INCO)
	Marque : <b>MONT BLANC</b>		Mise à jour : 22/06/2016
			Page : 1 sur 2

DESCRIPTION DU PRODUIT			
Définition	gouter lacté chocolat longue conservation. Prêt à consommer. Produit stérilisé.		
Dénomination légale	Crème dessert chocolat longue conservation		
Allégations	Source de calcium et vitamine D.		
Nomenclature douanière	19 01 90 99		
Agrément sanitaire	FR 50 127 002 CE		
Gencod	GTIN UVC : 3 700279 30361 7 GTIN colis : 0 37 00279 33959 3 GTIN palette : 0 37 00279 37378 8		
Composition et origines	lait entier	France	85%
	sucre	France [betterave]	
	amidon transformé de maïs	France	
	maltodextrine		
	chocolat extra fin (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre) cacao en poudre épaississant : gomme de xanthane concentré de minéraux de <u>lait</u> * vitamines D3	Afrique  Afrique Europe France Monde	0,6%
Contenance	85g		
DLUO	15 mois à température ambiante		
DLUO après ouverture	24 heures entre 2°C et 4°C		
Déclaration d'étiquetage	Selon le règlement 1169/2011 UE : <u>Lait</u> (85 %) ; sucre ; amidon transformé de maïs ; maltodextrine ; 0,5% de chocolat extra fin (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre) ; cacao en poudre ; épaississant : gomme de xanthane ; concentré de minéraux du <u>lait</u> ; vitamine D. Contient du <u>lait</u> . Peut contenir des traces de <u>gluten</u> , de <u>noisettes</u> et d' <u>amandes</u>		
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES			
Couleur	brun clair		
Saveur	franche et non altérée		
Odeur	franche et non altérée		
Aspect	crème onctueuse, texture lisse et sans grumeaux		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES			
	Minimum	Moyenne	Maximum
Poids Net (g)		1700	
Calibre – Métrologie	20 gourdes de 85g		
pH	6,3	6,5	6,7
Sucres		14%	
Matières sèches	24,3%	25,8%	27,3%
CONTAMINANTS			
Ionisation	Produit non ionisé et ne contenant pas d'ingrédients ionisés – Conformité à la directive 1999/2/CE (22/02/99)		
OGM	Non soumis à l'étiquetage sur les OGM – Etiquetage conventionnel - Conformité aux règlements CE n°1829/2003 (22/09/03), n°1830/2003 (22/09/03), n°258/97 (27/01/97) et directive 2001/18/CEE (12/03/01)		
Allergènes présents	Allergènes à faire apparaître dans la composition, selon les directives 2003/89 CE & 2006/142/CE : Contient du lait. Peut contenir des traces de gluten et de fruits à coques (noisettes, amandes).		

 <small>SOCIÉTÉ EUROPÉENNE DE PRODUITS ALIMENTAIRES SAS au capital de 200 000 €</small>	<b>FICHE TECHNIQUE</b>		Document : FT1ffl-7
	<b>Dénomination :</b> GOUTER RECRE O'LE CHOCOLAT présentoir 20 gourdes 85g - CODE 056495 (F056495)		Diffusion : <b>non contrôlée</b>
<b>Origine :</b>	France (lieu de dernière transformation)		Version : c (INCO)
<b>Marque :</b>	MONT BLANC		Mise à jour : 22/06/2016
			Page : 2 sur 2

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES							
Stabilité pH		à 37°C et 55°C pendant 7 jours 32°C pendant 21 jours					
Coliformes		absence		Salmonelles		absence/25g	
CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)							
Protéines (en g)		3,0		Fibres (en g)		0,4	
Glucides (en g)		18,0		Sel (en g)		0,16	
Dont sucres (en g)		13,0		Energie en kJ		487,0	
Matières grasses (en g)		3,6		Energie en kcal		116,0	
Dont acide gras saturés (en g)		2,20		Allégations		Source de calcium et vitamine D	
Calcium (mg)		142,0 mg soit 18,0% des AQR		Vitamine C (mg)		vitamine D : 0,88µg soit 18,0% des AQR	
CONDITIONNEMENT							
	Nature matériau	Poids (en kg)			Dimensions (en mm)		
		Net	Net Egoutté	Brut	L	I	H
UVC	présentoir 20 gourdes	1,700	-	1,950	248	132	135
Colis	carton	6,80	-	8,13	510	285	150
Palette	bois	245	-	318	1200	800	1553
PALETTISATION							
PCB	PCB / couche	Couches / palette			PCB / palette		
4	6	6			36		
Type palette	Gerbage	Unités / couche			Nb UVC / palette		
Palette EUROPE	<input checked="" type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	24			144		
TRACABILITE							
Définition d'un lot	un quantième de production						
Mode d'identification d'un lot sur l'UVC	Jet d'encre à l'arrière de la gourde : AJJJ 5C ou 6C CC HH :HH A : année de production ; JJJ : quantième jour de production ; 5C ou 6C : n° d'OF sur la journée de production ; CC : n° de batch ; HH :HH : heure de remplissage						
Mode d'identification de la DLUO sur l'UVC	A consommer de préférence avant le : Jet d'encre à l'arrière de la gourde : 28 MM AAAA						
Mode d'identification d'un lot sur le colis	Apposition d'un sticker autocollant reprenant les informations de traçabilité de la gourde						
Mode d'identification de la DLUO sur le colis	Apposition d'un sticker autocollant reprenant les informations de traçabilité de la gourde						

Les informations contenues dans ce document sont transmises à titre indicatif.  
La société SEPAL ne pourra être tenue responsable d'éventuelles modifications de ces données.