

## Crème dessert Chocolat 125 g

## IDENTIFICATION DU PRODUIT

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Code article</b>                                  | F042691                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <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>                                       | 3700279335823                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>EAN Colis</b>                                     | 03700279335823                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>EAN Palette</b>                                   | xxxxxxxxxxxxxxxx                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <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>                             | 125 g                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## SPÉCIFICATIONS QUALITE

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

## Crème dessert Chocolat 125 g

## TRAITEMENTS, CONSERVATION ET UTILISATION

|                                             |                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ionisation                                  | Absence                                                                                                                                        |
| Conditions de conservation et d'utilisation | Avant ouverture, se conserve à température ambiante.<br>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<br><i>dont acides gras saturés</i> | 3.6 g<br>2.2 g    |
| Glucides<br><i>dont sucres</i>                      | 19 g<br>17 g      |
| Fibres alimentaires                                 | 1.5 g             |
| Protéines                                           | 3.5 g             |
| Sel                                                 | 0.12 g            |

## FICHE TECHNIQUE CLIENT

28/05/2019  
V1

Crème dessert Chocolat 125 g

### 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 125 g

## CONDITIONNEMENT

|                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| Type de produit                | Coupelle                 |
| Poids net de l'unité           | 125 g                    |
| Format                         | 48 x 125 g               |
| Poids net de l'unité de vente  | 6 kg                     |
| Poids brut de l'unité de vente | 6.95 kg                  |
| Dimension de l'unité de vente  | 320 x 238 x 180 (mm)     |
| Nombre d'UVC/colis             | 1                        |
| Poids net du colis             | 6 kg                     |
| Poids brut du colis            | 6.95 kg                  |
| Dimension du colis             | 320 x 238 x 180 (mm)     |
| Nombre de colis/palette        | 60                       |
| Nombre de couche / palette     | 5                        |
| Nombre de colis / couche       | 12                       |
| Poids net de la palette        | 360 kg                   |
| Poids brut de la palette       | 442 kg                   |
| Dimension de la palette        | 1 200 x 800 x 1 050 (mm) |