

Crème dessert Vanille 125 g

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code article	F042692
Code recette	117002
Gamme	Mont Blanc
Variété	Vanille
Code douanier	1901909990 – Crème dessert
EAN UVC	3083800031334
EAN Colis	03033710156917
EAN Palette	03700279368098
Dénomination commerciale	Crème dessert saveur vanille
Dénomination légale	Crème dessert saveur vanille
Ingrédients (dont additifs et types d'arômes)	Lait* entier concentré et poudre de lait* écrémé (83 %) (* Lait origine France) ; sucre ; maltodextrine ; amidon transformé de maïs ; sirop de glucose ; amidon de maïs ; arôme naturel ; épaississants : alginate de sodium, carraghénanes ; sel ; colorant : riboflavine
Poids net de l'UC	125 g

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 27.0 %, +/- 1,5 %
Caractéristiques organoleptiques	Texture typique des crèmes dessert. Couleur et goût typique de la vanille.
Origine des principales Mat. 1ères MP1 MP2 MP3 MP4 MP5	Lait origine France
Allergènes	Contient du lait. Peut contenir des traces de noisettes et d'amandes.
Nanoparticules	Absence
OGM	Absence

Crème dessert Vanille 125 g

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
Sans colorant artificiel

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	518 kJ / 123 kcal
Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	3.5 g 2.1 g
Glucides <i>dont sucres</i>	20 g 13 g
Fibres alimentaires	< 0.5 g
Protéines	2.9 g
Sel	0.18 g

Crème dessert Vanille 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 Vanille 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)