

FICHE TECHNIQUE CLIENT28/05/2019
V1

Crème dessert Chocolat 4.3 kg

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code article	F041410
Code recette	116030
Gamme	Mont Blanc
Variété	Chocolat
Code douanier	1901909990 – Crème dessert
EAN UVC	3033710033485
EAN Colis	03033710157198
EAN Palette	03700279368173
Dénomination commerciale	Crème dessert chocolat
Dénomination légale	Crème dessert au chocolat
Ingrédients (dont additifs et types d'arômes)	Lait* entier concentré et poudre de lait* écrémé (79 %) (* Lait 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
Poids net de l'UC	4.3 kg

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 28,9 %, +/- 1,5 %
Caractéristiques organoleptiques	Texture typique des crèmes dessert. Couleur et goût du chocolat.
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

FICHE TECHNIQUE CLIENT28/05/2019
V1

Crème dessert Chocolat 4.3 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 Kashër****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	3.6 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2.2 g
Glucides	19 g
<i>dont sucres</i>	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 4.3 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

FICHE TECHNIQUE CLIENT28/05/2019
V1

Crème dessert Chocolat 4.3 kg

CONDITIONNEMENT

Type de produit	Conserve
Poids net de l'unité	4.3 kg
Format	4.3 kg
Poids net de l'unité de vente	4.3 kg
Poids brut de l'unité de vente	4.635 kg
Dimension de l'unité de vente	156 x 156 x 234 (mm)
Nombre d'UVC/colis	3
Poids net du colis	12.9 kg
Poids brut du colis	13.94 kg
Dimension du colis	470 x 158 x 236 (mm)
Nombre de colis/palette	55
Nombre de couche / palette	5
Nombre de colis / couche	11
Poids net de la palette	709.5 kg
Poids brut de la palette	791 kg
Dimension de la palette	1 200 x 800 x 1 330 (mm)