

Crème dessert Vanille 3.2 kg

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code article	F025979
Code recette	117011
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	3.2 kg

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 26,8 %, +/- 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 3.2 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 Kashér****Compatible végétarien****Compatible végétalien** Non

ALLÉGATIONS

Sans conservateur comme toute crème dessert stérilisée

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	514 kJ / 122 kcal
Matières grasses	3.5 g
<i>dont acides gras saturés</i>	2.1 g
Glucides	20 g
<i>dont sucres</i>	13 g
Protéines	2.9 g
Sel	0.18 g

FICHE TECHNIQUE CLIENT

28/05/2019
V2

Crème dessert Vanille 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

FICHE TECHNIQUE CLIENT28/05/2019
V2**Crème dessert Vanille 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)