

Crème dessert Grand Marnier ® 3.2 kg

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code article	F025983
Code recette	115048
Gamme	Mont Blanc
Variété	Grand Marnier
Code douanier	1901909990
EAN UVC	3083800031549
EAN Colis	03033710156948
EAN Palette	03700279368104
Dénomination commerciale	Crème dessert Grand Marnier ®
Dénomination légale	Crème dessert au Grand Marnier ®
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 ; extrait GRAND MARNIER ® (1 %) ; épaississants : alginate de sodium, carraghénanes ; sel.
Poids net de l'UC	3.2 kg

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 26,9 %, +/- 1,5 %
Caractéristiques organoleptiques	Texture typique des crèmes dessert. Goût typique de Grand Marnier.
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 Grand Marnier ® 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 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	513 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
Protéines	2.9 g
Sel	0.18 g

FICHE TECHNIQUE CLIENT

28/05/2019
V2

Crème dessert Grand Marnier ® 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

Crème dessert Grand Marnier ® 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 198 (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)