

FICHE TECHNIQUE CLIENT28/05/2019
V1**Crème dessert Pistache 4.3 kg****IDENTIFICATION DU PRODUIT**

Code article	F041411
Code recette	115155
Gamme	Mont Blanc
Variété	Pistache
Code douanier	1901909990 – Crème dessert
EAN UVC	3700279301101
EAN Colis	03700279334550
EAN Palette	03700279368340
Dénomination commerciale	Crème dessert pistache
Dénomination légale	Crème dessert à la pistache, saveur pistache
Ingrédients (dont additifs et types d'arômes)	Lait* entier concentré et poudre de lait* écrémé (78 %) (* Lait origine France) ; sucre ; eau ; pâte de pistache [sirop de sucre inverti, pistaches vertes de Californie (0,6 %), eau, huile de tournesol, arôme] ; amidon transformé de maïs ; amidon de maïs ; fécule de manioc ; épaississant : carraghénanes ; émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras ; sel ; colorants : riboflavine, bleu patenté V
Poids net de l'UC	4.3 kg

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 24.0 %, +/- 1,5 %
Caractéristiques organoleptiques	Texture typique des crèmes dessert. Couleur et goût typique de la pistache.
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 CLIENT

28/05/2019
V1

Crème dessert Pistache 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 Kashér	
Compatible végétarien	
Compatible végétalien	Non

ALLÉGATIONS

Sans conservateur comme toute crème dessert stérilisée

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Énergie	471 kJ / 112 kcal
Matières grasses <i>dont acides gras saturés</i>	3.5 g 1.8 g
Glucides <i>dont sucres</i>	17 g 14 g
Fibres alimentaires	< 0.5 g
Protéines	2.6 g
Sel	0.15 g

FICHE TECHNIQUE CLIENT

28/05/2019

V1

Crème dessert Pistache 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 Pistache 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)