

Crème dessert Praliné 3.2 kg

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Code article	F025964
Code recette	115034
Gamme	Mont Blanc
Variété	Pralin
Code douanier	1901909990 – Crème dessert
EAN UVC	3083800031242
EAN Colis	03033710156870
EAN Palette	03700279368043
Dénomination commerciale	Crème dessert praliné
Dénomination légale	Crème dessert au praliné, saveur praliné
Ingrédients (dont additifs et types d'arômes)	Lait* entier concentré et poudre de lait* écrémé (82 %) (* Lait origine France) ; sucre ; sirop de glucose ; 2 % de praliné (sucre, noisettes, amandes) ; amidon transformé de maïs ; maltodextrine ; amidon de maïs ; épaississants : alginate de sodium, carraghénanes ; arôme ; sel
Poids net de l'UC	3.2 kg

SPÉCIFICATIONS QUALITE

Caractéristiques physico-chimiques	Matières sèches : 27,6 %, +/- 1,5 %
Caractéristiques organoleptiques	Texture typique des crèmes dessert. Couleur et goût praliné.
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 Praliné 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	538 kJ / 128 kcal
	Matières grasses	4.0 g
	<i>dont acides gras saturés</i>	2.0 g
	Glucides	20 g
	<i>dont sucres</i>	14 g
	Fibres alimentaires	< 0.5 g
	Protéines	3.0 g
	Sel	0.18 g

Crème dessert Praliné 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 Praliné 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)