

# Crème dessert Chocolat

125g

26721804



## Produit

**PLUS**  
PRODUIT

- Une conservation hors froid possible grâce à la technologie UHT
- Une souplesse d'utilisation pour une gestion des stocks optimisée
- Un véritable dessert à faible taux de matière grasse

Dénomination	Ingrédients
Crème Dessert chocolat stérilisée UHT	LAIT entier, sucre, solution de LACTOSE, chocolat en poudre (2,8%), amidon modifié (E1422), cacao (0,5%), épaississant : carraghénanes, sel, OEUF, lécithine de SOJA.
Conservation AVANT ouverture	Conservation APRES ouverture
Conserver à température ambiante (température maximale conseillée: +18°C). Ne pas congeler	Conserver 48h entre +4°C et +6°C.

## Valeurs nutritionnelles moyennes

	Pour 100g		Par portion		Informations complémentaires
	492	117	615	146	
Energie : kJ / kcal					
Matières grasses (g)		2,9		3,6	
dont acides gras saturés		1,6		2,0	
Glucides (g)		19,7		24,6	
dont sucres		17,1		21,4	
Protéines (g)		2,4		3,0	
Sel (g)		0,16		0,20	
Fibres (g)		1,1		1,4	
Calcium (mg)		75,0		93,8	
Vitamine D		-		-	
MG sur poids total (%)					

## Données logistiques

	Portion	Unité consommation (UC)	Unité livraison (UL)	Palette
EAN		3161910326929	03451799028527	
Conditionnement	1 pot	4 pots	Plateau de 12 x 4 pots	
Poids net	125g	500 g	6 kg	432 kg
Poids brut	-	520 g	6,474 kg	491 kg
Dimensions LxIxh (mm)	-	165 x 145 x 47 mm	500 x 300 x 100 mm	1200 x 800 x 1350 mm

Palettisation	UL/couche	Couches/palette	UL/palette	UC/palette
	6	12	72	864

Contrat date : 60 jours

## Données complémentaires

Allergènes :	O.G.M. :
Contient du lait de vache et produits à base de lait de vache, des œufs, du soja et produits à base de soja	Produit conventionnel au sens des règlements CE n° 1829/2003 et 1830/2003

n° agrément vétérinaire	Pays de Fabrication	Code douanier	Certification Usine	Aide au lait scolaire
FR 50.139.001 CE	France	1901909938	ISO 22000 / IFS/ BRC	Non concerné