

Création	11/06/2009
Mise à jour	13/02/2017
Version	11
Code article	10000651

**DENOMINATION COMMERCIALE**

**PETIT NOVA NATURE AU LAIT DEMI ECREME 6x60g**

**DENOMINATION LEGALE DE VENTE**

**Fromage blanc nature au lait demi écrémé**

**CARACTERISTIQUES PRODUITS**

**Descriptif :** Fromage blanc



**Ingrédients :**

LAIT demi-écrémé pasteurisé, protéines de LAIT, ferments lactiques (LAIT), conservateur : E203 (papier traité).

**Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :**

Lait

**Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :**

-

**Origine géographique de l'ingrédient lait :**

France

**Allégations nutritionnelles :**

-

**Conditions de conservation :**

A conserver entre 0°C et +6°C

A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kJ)	348	418	5
(kcal)	83	100	
Matières grasses (g)	3,8	4,6	7
Dont acides gras saturés (g)	2,5	3,0	15
Glucides (g)	3,1	3,7	1
Dont sucres (g)	3,1	3,7	4
Fibres alimentaires (g)	0,0	0,0	
Protéines (g)	9,1	10,9	22
Sel (g)	0,10	0,12	2
Calcium (mg)	108	129	
	13 % AR**	16 % AR**	

\* Portion : 120 g

\*\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

<b>GEMRCN</b>	<b>Catégorie Aide au Lait Scolaire</b>
6 repas minimum /20	III

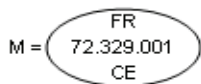
**OGM / IONISATION**

Ce produit est exempt :

- d'Organisme Génétiquement Modifié et / ou d'ingrédients provenant d'Organisme Génétiquement Modifié
- d'ingrédient ionisé y compris dans les matières premières et les ingrédients utilisés.

**CONDITIONNEMENT ET PALETTISATION**

	PIECE	UV	COLIS	PALETTE
GENCOD		3 177630 08100 0	03 456771 20651 1	03 456771 30651 8
Poids net (kg)	0,060	0,360	5,8	553
Poids brut (kg)	0,063	0,376	6,1	612
Largeur (mm)	48	96	298	800
Longueur (mm)	48	144	398	1200
Hauteur (mm)	52	52	107	1456
Nombre de pièces	1	6	96	9216
Nombre d'UV			16	1536
Nombre de colis				96
Nombre de couches				12
Nombre colis / couche				8

**Estampilles sanitaires****Code Douanier**

0406105090

**CRITERES MICROBIOLOGIQUES**

	Critères et suivis
<b>Levures moisissures</b>	Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours
<b>Staphylocoques coagulase +</b>	<10 ufc/g
<b>Enterobactéries</b>	<10 ufc/g
<b>Listeria Monocytogenes</b>	Absence/25g
<b>Flore aérobie à 30°C</b>	-
<b>Bacillus céréus</b>	-
<b>Eschérichia Coli</b>	< 100 ufc/g
<b>Salmonella</b>	-

**INFORMATIONS SOCIETE**

Raison sociale et service consommateur : NOVA  
 19 rue de la République  
 CS 41089  
 76153 Maromme cedex - France

**COMMENTAIRE**

- En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.