

| | |
|--------------|------------|
| Création | 18/06/2009 |
| Mise à jour | 14/03/2014 |
| Version | 9 |
| Code article | 50072352 |

DENOMINATION COMMERCIALE
LIEGEOIS SAVEUR CHOCOLAT MAESTRO 4x100g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
DESSERT LACTE SAVEUR CHOCOLAT

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Liégeois

Ingrédients :
 LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, eau, poudre de cacao maigre, CREME, amidon modifié, LACTOSE, épaississants : E407 - E415 - E401, gélatine, émulsifiant : E472b, minéraux du LAIT, protéines de LAIT, arôme, colorant : E150a.

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :
 Lait

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

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) | 467 | 467 | 6 |
| (kcal) | 111 | 111 | |
| Matières grasses (g) | 2,9 | 2,9 | 4 |
| Dont acides gras saturés (g) | 1,9 | 1,9 | 10 |
| Glucides (g) | 18,3 | 18,3 | 7 |
| Dont sucres (g) | 16,9 | 16,9 | 19 |
| Fibres alimentaires (g) | 1,0 | 1,0 | |
| Protéines (g) | 2,4 | 2,4 | 5 |
| Sel (g) | 0,13 | 0,13 | 2 |
| Calcium (mg) | 109 | 109 | |
| | 14 % AR** | 14 % AR** | |

* Portion : 100 g
 ** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

| | |
|---------------------|--|
| GEMRCN | Catégorie Aide au Lait Scolaire |
| 6 repas minimum /20 | NA |

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 456776 72352 5 | 03 456770 16352 5 | 03 456771 06352 7 |
| Poids net (kg) | 0,100 | 0,400 | 2,4 | 518 |
| Poids brut (kg) | 0,105 | 0,419 | 2,6 | 585 |
| Largeur (mm) | 63 | 126 | 265 | 800 |
| Longueur (mm) | 63 | 126 | 398 | 1200 |
| Hauteur (mm) | 65 | 65 | 70 | 1828 |
| Nombre de pièces | 1 | 4 | 24 | 5184 |
| Nombre d'UV | | | 6 | 1296 |
| Nombre de colis | | | | 216 |
| Nombre de couches | | | | 24 |
| Nombre colis / couche | | | | 9 |

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

19019099

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

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

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.