

Création	16/12/2016
Mise à jour	
Version	1
Code article	50084920

DENOMINATION COMMERCIALE

Crème dessert saveur praliné riche en protéines 24x100g FORCE+

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Dessert saveur praliné riche en protéines, riche en calcium et riche en vitamine D

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Dessert



Ingrédients :

Protéines de **LAIT**, **CREME**, sucre, épaississant : E407, colorant : E150a, arôme, vitamine D.

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

Lait

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

-

Allégations nutritionnelles :

Riche en protéines, riche en calcium et riche en vitamine D

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)	646	646	8
(kcal)	154	154	
Matières grasses (g)	6,2	6,2	9
Dont acides gras saturés (g)	4,0	4,0	20
Glucides (g)	14,4	14,4	6
Dont sucres (g)	14,4	14,4	16
Fibres alimentaires (g)	0,0	0,0	
Protéines (g)	10,1	10,1	20
Sel (g)	0,25	0,25	4
Calcium (mg)	240	240	
	30 % AR**	30 % AR**	
Vitamine D (µg)	2,5	2,5	
	50 % AR**	50 % AR**	

* Portion : 100 g

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

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
fréquence libre	NA

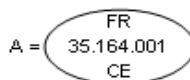
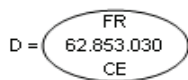
OGM / IONISATION

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 456774 84920 3	03 456771 84920 6	03 456772 84920 5
Poids net (kg)	0,100	2,4	2,4	562
Poids brut (kg)	0,107	2,6	2,6	629
Largeur (mm)	63	266	266	800
Longueur (mm)	63	398	398	1200
Hauteur (mm)	58	62	62	1760
Nombre de pièces	1	24	24	5616
Nombre d'UV			1	234
Nombre de colis				234
Nombre de couches				26
Nombre colis / couche				9

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

1901909990

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C+/-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	-
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.