

| | |
|--------------|------------|
| Création | 01/07/2011 |
| Mise à jour | 22/09/2016 |
| Version | 8 |
| Code article | 10000103 |

DENOMINATION COMMERCIALE

FROMAGE BLANC AUX FRUITS AU LAIT DEMI ECREME 2,4% MG 4x100g MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Fromage blanc au lait demi écrémé, sucré, aux fruits

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Fromage blanc, 5% de fruits, sans morceaux, 3 parfums panachés : fraise, framboise et abricot.



Ingrédients :

Parfum fraise : LAIT demi-écrémé pasteurisé, sucre 9,2%, purée de fraises 5%, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, protéines de LAIT, colorant : E120, épaississants : E412-E415, arôme, ferments lactiques (LAIT).

Parfum Framboise : LAIT demi-écrémé pasteurisé, sucre 9,3%, purée de framboises 5%, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, protéines de LAIT, arômes, colorants : E163-E120, épaississants: E412-E415, ferments lactiques (LAIT).

Parfum Abridge : LAIT demi-écrémé pasteurisé, sucre 9,2%, purée d'abricots 5%, sirop de glucose-fructose, protéines de LAIT, amidon modifié, épaississants: E440-E407-E415, arôme, ferments lactiques (LAIT). colorant : E160c.

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

Lait

Origine géographique de l'ingrédient lait :

France

Allégations nutritionnelles :

Riche en protéines

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) | 409 | 409 | 5 |
| (kcal) | 97 | 97 | |
| Matières grasses (g) | 2,4 | 2,4 | 3 |
| Dont acides gras saturés (g) | 1,6 | 1,6 | 8 |
| Glucides (g) | 13,0 | 13,0 | 5 |
| Dont sucres (g) | 12,7 | 12,7 | 14 |
| Fibres alimentaires (g) | 0,1 | 0,1 | |
| Protéines (g) | 5,8 | 5,8 | 12 |
| Sel (g) | 0,10 | 0,10 | 2 |
| Calcium (mg) | 124 | 124 | |
| | 16 % AR** | 16 % AR** | |

* Portion : 100 g

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

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

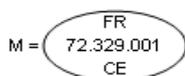
OGM / IONISATION

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 177630 00147 3 | 03 456771 60103 3 | 03 456771 70103 0 |
| Poids net (kg) | 0,100 | 0,400 | 4,8 | 652,8 |
| Poids brut (kg) | 0,104 | 0,417 | 5,1 | 718 |
| Largeur (mm) | 62 | 124 | 295 | 800 |
| Longueur (mm) | 71,5 | 144 | 398 | 1200 |
| Hauteur (mm) | 44 | 44 | 91 | 1702 |
| Nombre de pièces | 1 | 4 | 48 | 6528 |
| Nombre d'UV | | | 12 | 1632 |
| Nombre de colis | | | | 136 |
| Nombre de couches | | | | 17 |
| Nombre colis / couche | | | | 8 |

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

0406105090

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 | < 100 ufc/g |
| Salmonella | - |

INFORMATIONS SOCIETE

Raison sociale : Nova
19 rue de la République
76150 Maromme - France

Service consommateur : MAMIE NOVA
CS 60001
46130 Biars sur Cère - France

COMMENTAIRE

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