Route de Oinville Tel : + 33 2 37 33 16 33
28700 Auneau Fax : + 33 2 37 33 16 91
site internet : http://www.androsrestauration.fr/

Création	24/06/2015
Mise à jour	20/07/2017
Version	4
Code article	50075934

DENOMINATION COMMERCIALE

GOURMAND® COEUR DE LIEGEOIS CHOCOLAT COEUR CARAMEL BEURRE SALE 2x120g℮ MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Dessert lacté au chocolat avec une sauce au caramel beurre salé

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Gourmand® Cœur de Liégeois

Ingrédients :

LAIT entier, **CREME**, sucre, sauce au caramel **BEURRE** salé 8.3% (eau, **BEURRE** salé 15.4%, caramel 15.4% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau), sucre, sirop de glucose-fructose, amidon modifié, sel, colorant : caramel ordinaire, arôme, émulsifiant : E471), chocolat 6.4% (pâte de cacao, sucre, poudre de cacao maigre), **LACTOSE** et minéraux du **LAIT**, amidon modifié, poudre de cacao, protéines de **LAIT**, gélatine bovine, épaississants : carraghénanes - gomme guar, émulsifiant : E472b, arôme.

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

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :
soja, fruits à coque

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)	848	1017	12
Energie (kcal)	203	244	
Matières grasses (g)	13,0	15,6	22
Dont acides gras saturés (g)	8,2	9,8	49
Glucides (g)	18,0	21,6	8
Dont sucres (g)	17,0	20,4	23
Fibres alimentaires (g)	1,2	1,4	
Protéines (g)	3,0	3,6	7
Sel (g)	0,20	0,24	4
Calcium (mg)	85 11 % AR**	102 13 % AR**	

*** Portion :** 120 g
** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
3 repas maximum /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 456774 75934 2	03 456770 14934 5	03 456771 04934 7
Poids net (kg)	0,120	0,240	1,4	393
Poids brut (kg)	0,130	0,264	1,6	472
Largeur (mm)	71	71	238	800
Longueur (mm)	71	142	298	1200
Hauteur (mm)	71,4	72	75	1728
Nombre de pièces	1	2	12	3276
Nombre d'UV			6	1638
Nombre de colis				273
Nombre de couches				21
Nombre colis / couche				13

Estampilles sanitaires	Code Douanier
d = FR 62.853.030 CE	0403109100

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 : 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.