

Création	18/06/2009
Mise à jour	01/08/2016
Version	8
Code article	50072351

DENOMINATION COMMERCIALE

LIEGEOIS SAVEUR VANILLE MAESTRO 4x100g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

DESSERT LACTE SAVEUR VANILLE

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Liégeois



Ingrédients :

LAIT entier, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, eau, CREME, amidon modifié, LACTOSE, épaississants : E407 - E415 - E401, gélatine, émulsifiant : E472b, arômes, minéraux du LAIT, colorants : E160b - E150a, protéines de LAIT.

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

Lait

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

—

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)	489	489	6
(kcal)	116	116	
Matières grasses (g)	3,9	3,9	6
Dont acides gras saturés (g)	2,5	2,5	13
Glucides (g)	18,1	18,1	7
Dont sucres (g)	16,3	16,3	18
Fibres alimentaires (g)	0,2	0,2	
Protéines (g)	2,1	2,1	4
Sel (g)	0,13	0,13	2
Calcium (mg)	107	107	
	13 % AR**	13 % AR**	

* Portion : 100 g

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

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

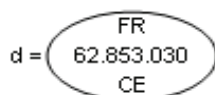
OGM / IONISATION

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 72351 8	03 456770 16351 8	03 456771 06351 0
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.