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	28/06/2016
Mise à jour	-
Version	1
Code article	50082487

DENOMINATION COMMERCIALE

SOJA SAVEUR VANILLE 4x100g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

DESSERT AU SOJA, SAVEUR VANILLE, ENRICHI EN CALCIUM

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Dessert soja

Ingrédients :
Jus de **SOJA** 85,8% (eau, graines de **SOJA** 9,7%), sucre, amidons modifiés, phosphate de calcium, arôme, épaississant : E407, sel, colorant : E161b

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

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

Allégations nutritionnelles :
Source de calcium, source de protéines

Conditions de conservation :
A conserver entre 0℃ et +6℃
A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	pour 100g	par portion*	% des AR** par portion
Energie (kJ)	355	355	4
Energie (kcal)	84	84	
Matières grasses (g)	1,6	1,6	2
Dont acides gras saturés (g)	0,3	0,3	2
Glucides (g)	14,0	14,0	5
Dont sucres (g)	10,2	10,2	11
Fibres alimentaires (g)	1,0	1,0	
Protéines (g)	2,9	2,9	6
Sel (g)	0,15	0,15	2
Calcium (mg)	120 15 % AR**	120 15 % 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		3456774824873	03456770284879	03456771184871
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,4	497
Poids brut (kg)	0,105	0,420	2,6	563
Largeur (mm)	63	126	266	800
Longueur (mm)	63	126	398	1200
Hauteur (mm)	65	66	70	1761
Nombre de pièces	1	4	24	4968
Nombre d'UV			6	1242
Nombre de colis				207
Nombre de couches				23
Nombre colis / couche				9

Estampilles sanitaires	Code Douanier
EMB 35164C	2106909849

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26℃+-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	-
Enterobactéries	<10 ufc/g
Listeria Monocytogenes	Absence/25g
Flore aérobie à 30℃	-
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.