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	15/10/2009
Mise à jour	01/08/2016
Version	8
Code article	50070724

DENOMINATION COMMERCIALE

MOUSSE AU CHOCOLAT 4x54g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

DESSERT FOISONNE AU CHOCOLAT

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Mousse

Ingrédients :

LAIT écrémé, **LACTOSE** et minéraux du **LAIT**, sucre, chocolat en poudre 5,2% (poudre de cacao, sucre), huile de coprah, gélatine, émulsifiant : E472b, sirop de glucose, **CREME**, épaississant : E401, protéines de **LAIT**.

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

Lait

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

soja

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)	585	316	4
Energie (kcal)	139	75	
Matières grasses (g)	5,2	2,8	4
Dont acides gras saturés (g)	4,4	2,4	12
Glucides (g)	18,5	10,0	4
Dont sucres (g)	17,5	9,5	11
Fibres alimentaires (g)	1,5	0,8	
Protéines (g)	3,9	2,1	4
Sel (g)	0,15	0,08	1
Calcium (mg)	106 13 % AR**	57 7 % AR**	

*** Portion :** 54 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 70724 4	03 456770 14724 2	03 456771 04724 4
Poids net (kg)	0,054	0,216	2,6	187
Poids brut (kg)	0,059	0,237	3,0	243
Largeur (mm)	80	160	399	800
Longueur (mm)	80	160	399	1200
Hauteur (mm)	42	42	131	1746
Nombre de pièces	1	4	48	3456
Nombre d'UV			12	864
Nombre de colis				72
Nombre de couches				12
Nombre colis / couche				6

Estampilles sanitaires	Code Douanier
d = FR 62.853.030 CE	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.