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	15/07/2014
Mise à jour	-
Version	1
Code article	50077154

DENOMINATION COMMERCIALE
CREME DESSERT ONCTUEUSE SAVEUR PRALINE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
DESSERT LACTE SAVEUR PRALINE

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Crème dessert

Ingrédients :
LAIT partiellement écrémé, **LACTOSE** et minéraux du **LAIT**, sucre, amidon modifié, fructose, épaississant : E407, colorant : E150a, arôme, protéines de **LAIT**

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

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

Allégations nutritionnelles :
-

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)	397	496	6
Energie (kcal)	94	118	
Matières grasses (g)	1,6	2,0	3
Dont acides gras saturés (g)	1,0	1,3	6
Glucides (g)	17,9	22,4	9
Dont sucres (g)	14,8	18,5	21
Fibres alimentaires (g)	0,1	0,1	
Protéines (g)	1,9	2,4	5
Sel (g)	0,11	0,14	2
Calcium (mg)	87 11 % AR**	109 14 % AR**	

*** Portion :** 125 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 456774 77154 2	03 456770 14154 7	03 456771 04154 9
Poids net (kg)	0,125	0,500	6,0	672
Poids brut (kg)	0,130	0,519	6,3	734
Largeur (mm)	62	124	300	800
Longueur (mm)	71,5	143	400	1200
Hauteur (mm)	53,5	53,5	110	1700
Nombre de pièces	1	4	48	5376
Nombre d'UV			12	1344
Nombre de colis				112
Nombre de couches				14
Nombre colis / couche				8

Estampilles sanitaires	Code Douanier
d = FR 62.853.030 CE	19019099

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26℃+-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
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.