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	13/05/2009
Mise à jour	10/08/2017
Version	13
Code article	50078164

DENOMINATION COMMERCIALE

Gourmand® Fondant Caramel beurre salé 2x150g℮ MAMIE NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

Dessert lacté au caramel au beurre salé

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Gourmand® Fondant Gélifié

Ingrédients :

LAIT entier, caramel au **BEURRE** salé 11.5% (sirop de glucose-fructose, sucre, **CREME**, **LAIT** concentré sucré, **BEURRE** salé, eau, sel, épaississant : pectine), **CREME**, caramel 4% (sucre, eau), sucre, gélifiants : carraghénanes, gomme xanthane, amidon modifié, colorant : caramel, protéines de **LAIT**, sel.

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

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

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)	602	903	11
Energie (kcal)	144	216	
Matières grasses (g)	7,1	10,7	15
Dont acides gras saturés (g)	4,8	7,2	36
Glucides (g)	17,0	25,5	10
Dont sucres (g)	15,0	22,5	25
Fibres alimentaires (g)	0,3	0,5	
Protéines (g)	2,8	4,2	8
Sel (g)	0,40	0,60	10
Calcium (mg)	91 11 % AR**	137 17 % AR**	

*** Portion :** 150 g
** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

GEMRCN	Catégorie Aide au Lait Scolaire
4 repas maximum /20	0

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 78164 0	03 456770 18164 2	03 456771 08164 4
Poids net (kg)	0,150	0,300	1,8	491
Poids brut (kg)	0,157	0,319	2,0	562
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 f = FR 28.015.011 CE A = FR 35.164.001 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	<10 ufc/g
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.