



màj: 08/08/18

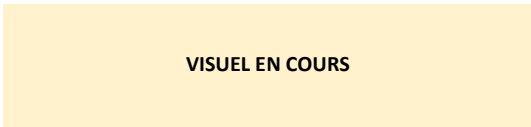
CODE ARTICLE PC614

Conformité au décret français du yaourt N°88-1203.

CREME DESSERT BIO CAFE

- Gamme Crème Dessert -

Dénomination légale: Dessert lacté Bio au lait entier, au café.



Lait Bio de Dordogne
Sans colorant
Café issu du Commerce Equitable
Sucre issu du Commerce Equitable



FR-BIO
Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod : 3 339 526 273 078
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 105g

Clayette plastique: deux couches de 48 pots **PCB:96**

Palettisation

4 clayettes par couches
10 couches par palettes
40 clayettes par palette
3 840 pots par palette

Composition

Lait entier* 80 % - sucre de canne* - **crème*** - amidon de manioc* - **poudre de lait écrémé*** - café* 1 % -
épaississants: gomme de xanthane, carraghénane.

** Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique
Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.*

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g	pour un pot de 105g
Energie	535 kJ 128 kcal	562 kJ 134 kcal
Matières grasses	5,1 g	5,4 g
<i>dont saturées</i>	<i>3,4 g</i>	<i>3,6 g</i>
Glucides	17,1 g	18,0 g
<i>dont sucres</i>	<i>15,1 g</i>	<i>15,9 g</i>
Protéines	3,2 g	3,4 g
Sel	0,12 g	0,13 g

Conditionnement

type de conditionnement: pot plastique 7 facettes
système de fermeture du pot: opercule aluminium blanc
Emballages conformes aux dispositions du décret 98-638 abrogé par le décret 2007-1467 (16/10/2007) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé (y compris les ingrédients)
OGM: Conforme à la législation selon les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Allergènes: Les informations en gras dans la composition sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.
Critères bactériologique: Selon les critères de la FCD du 22/09/14 applicable à partir due janvier 2015
reglement N° 2073/2005 CE