

Dénomination légale: Dessert Lacté Bio au lait entier, au Chocolat

màj: 08/03/2022



Lait Bio de Dordogne  
Sans conservateur

Sucre et cacao issu du commerce équitable



FR-BIO-01  
Agriculture UE/nonUE

**Caractéristiques techniques**

Gencod 100g : 3 339 528 073 003  
N° Agrément: FR 24 396 002 CE  
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)  
Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 110g

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

**Palettisation**

**Composition**

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

Lait entier\* 80% - sucre de canne\* - chocolat en poudre\* 5% (sucre de canne\*, poudre de cacao\*) - **crème\***  
- amidon de manioc\* - poudre de cacao maigre\* - lait écrémé en poudre\* - épaississant: pectine.

\* Ingrédients d'origine agricole issu de l'Agriculture Biologique

Sucre et cacao issus du commerce équitable

**Les informations en gras sont destinées aux personnes allergiques ou intolérantes.**

**Spécifications**

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	589 kJ 139 kcal
Matières grasses	5,0 g
dont saturées	3,3 g
Glucides	19,2 g
dont sucres	16,4 g
Fibres	1,1 g
Protéines	3,70 g
Sel	0,12 g

**Conditionnement**

**type de conditionnement** pot plastique 7 facettes PP  
**système de fermeture du pot** opercule aluminium

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 et sans OGM:** Règlement (CE) No 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage en ce qui concerne la production biologique

**Présence d'allergènes:** Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires

**Critère d'hygiène des** Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères