

Péchalou
LACTÈRE AMÉRICAINNE EN FÉDÉRATION

CODE ARTICLE PC615

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

CREME BIO CHOCOLAT 100g

- Gamme Bio -

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

màj: 8/08/18

VISUEL EN COURS

Lait Bio de Dordogne
Sans conservateur
Sans colorant
Sans arôme artificiel



FR-BIO-01
Agriculture UE/nonUE

Caractéristiques techniques

Gencod : 3 339 524 073 007
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 100g

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* 79,7% - sucre blond de canne* - chocolat en poudre* 5% (sucre blond de canne*, poudre de cacao*) - crème* 3,5% - amidon de manioc* - poudre de cacao maigre* - lait écrémé en poudre* - épaississant: pectine.

* 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
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
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 (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 du 1er janvier 2015 et le règlement N° 2073/2005 CE