

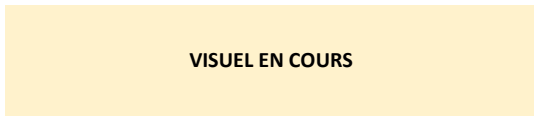


Conformité au décret français du yaourt N°88-1203.

## MOUSSE BIO AU CHOCOLAT NOIR

- Gamme Mousse -

Dénomination légale: Dessert lacté Bio, au chocolat noir.



maj:12/12/18

### Caractéristiques techniques



FR-BIO-01  
Agriculture UE / non UE

### Palettisation

Gencod : 3 339 523 275 037  
N° Agrément: Pas d'agrément car assembleur  
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)  
Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 90g

Clayette plastique: deux couches de 33 pots      **PCB: 66**

### Composition

4 clayettes par couches  
10 couches par palettes  
40 clayettes par palette  
2 640 pots par palette

### Spécifications

chocolat noir\* 23% (sucre de canne\*, pâte de cacao\*, beurre de cacao\*) - blanc d'oeuf\* - **beurre\*** - jaune d'oeuf\* 11,2% - sucre de canne\* - **lait** entier\* - eau - poudre de cacao\* - fibre d'agrumes.

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

### Conditionnement

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	1405 kJ 337 kcal
Matières grasses	21,4 g
dont saturées	11,5 g
Glucides	27,9 g
dont sucres	26,6 g
Fibres	1,2 g
Protéines	7,6 g
Sel	0,27 g

### Sécurité sanitaire

**type de conditionnement**      pot plastique  
**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.

**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