

Création	27/06/2017
Mise à jour	05/09/2017
Version	1
Code article	50089097

DENOMINATION COMMERCIALE
ANDROS GOURMAND & VEGETAL - Le Délice noisette au lait d'amande 240g (2x120ge)

DENOMINATION LEGALE DE VENTE
Dessert au lait d'amande et à la noisette

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Dessert


Ingrédients :
 Lait d'AMANDE 76% (eau, purée d'AMANDE 2,6%), sucre, pâte de NOISETTE 6%, amidon, phosphates de calcium, épaississant : carraghénanes, sel.

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :
 Amande, Noisette

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

Allégations nutritionnelles :
 Source de calcium

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)	522	626	7
(kcal)	124	149	
Matières grasses (g)	5,0	6,0	9
Dont acides gras saturés (g)	0,1	0,1	1
Glucides (g)	18,0	21,6	8
Dont sucres (g)	13,0	15,6	17
Fibres alimentaires (g)	0,9	1,1	
Protéines (g)	1,4	1,7	3
Sel (g)	0,11	0,13	2
Calcium (mg)	120	144	
	15 % AR**	18 % AR**	

* Portion : 120 g
 ** Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

GEMRCN fréquence libre	Catégorie Aide au Lait Scolaire NC
----------------------------------	--

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 608580 89097 3	03 608589 89097 4	03 608581 89097 2
Poids net (kg)	0,120	0,240	1,4	468
Poids brut (kg)	0,127	0,258	1,6	546
Largeur (mm)	71	71	238	800
Longueur (mm)	71	142	298	1200
Hauteur (mm)	60	61	64	749
Nombre de pièces	1	2	12	3900
Nombre d'UV			6	1950
Nombre de colis				325
Nombre de couches				25
Nombre colis / couche				13

Estampilles sanitairesEMB
35164C**Code Douanier**

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	Absence/25g
Flore aérobie à 30°C	—
Bacillus céréus	—
Eschérichia Coli	—
Salmonella	—

INFORMATIONS SOCIETE**Raison sociale et service consommateur :**

Andros
Z.I.
46130 Biars-sur-Cère
tel : 05 65 10 66 00

COMMENTAIRE

- En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.