

Création	17/06/2009
Mise à jour	22/01/2014
Version	6
Code article	10002166

DENOMINATION COMMERCIALE

FLAN SAVEUR VANILLE NAPPE DE CAMEL 4x90g NOVA

DENOMINATION LEGALE DE VENTE

DESSERT LACTE SAVEUR VANILLE NAPPE DE CAMEL

CARACTERISTIQUES PRODUITS

Descriptif : Flan

Ingrédients :

Lait partiellement écrémé, sucre, eau, caramel 5,5% (sucre, eau, sirop de glucose-fructose, épaississants : E440-E415, amidon modifié), amidon, **lactose** et minéraux du lait, gélifiant : E407, arôme vanille, minéraux du lait, colorant : E160b, protéines de lait.

Allergène(s) obligatoire(s) présent(s) :

Lait

Allergène(s) obligatoire(s) pouvant être introduit(s) de manière non intentionnelle :

—

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)	395	355	18
(kcal)	93	84	
Matières grasses (g)	0,7	0,6	1
Dont acides gras saturés (g)	0,4	0,4	2
Glucides (g)	19,2	17,3	7
Dont sucres (g)	17,6	15,8	18
Fibres alimentaires (g)	0,0	0,0	
Protéines (g)	2,5	2,3	5
Sel (g)	0,10	0,09	2
Calcium (mg)	111	100	
	14 % AR**	12 % AR**	

* Portion : 90 g

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

GEMRCN

6 repas minimum /20

Catégorie Aide au Lait Scolaire

NA

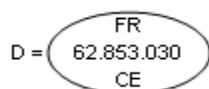
OGM / IONISATION

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 456770 52166 0	03 456770 12166 2	03 456771 02166 4
Poids net (kg)	0,090	0,360	4,3	467
Poids brut (kg)	0,095	0,381	4,7	529
Largeur (mm)	63	126	265	800
Longueur (mm)	63	126	399	1200
Hauteur (mm)	65	66	132	1750
Nombre de pièces	1	4	48	5184
Nombre d'UV			12	1296
Nombre de colis				108
Nombre de couches				12
Nombre colis / couche				9

Estampilles sanitaires**Code Douanier**

19019099

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

	Critères et suivis
Levures moisissures	Suivi du produit placé à 26°C+/-3 pendant 10 jours
Staphylocoques coagulase +	<10 ufc/g
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 : NOVA
 19 rue de la République
 CS 41089
 76153 Maromme cedex - France

COMMENTAIRE

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