



màj: 08/03/2022

CREME DESSERT BIO CAFE

- Gamme Crème Dessert -

Dénomination légale: Dessert lacté Bio au lait entier, au café.



Lait Bio de Dordogne

Sucre issu du Commerce Equitable



FR-BIO-01

Agriculture UE / non UE

Caractéristiques techniques

Gencod : 3 339 526 273 078
N° Agrément: FR 24 396 002 CE
lieu de fabrication: Saint Cyprien (France)
Conservation: entre 0°C et 6°C

Code emballer : EMB396C

UVC: 1 pot soit 105gClayette 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%, sucre de canne*, **creme***, amidon de manioc*, **lait écrémé** en poudre*, café soluble* 1%, gélifiant : pectine

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

Sucre issus du Commerce Equitable

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

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	528 kJ 126 kcal
Matières grasses	4,9 g
<i>dont saturées</i>	3,3 g
Glucides	16,9 g
<i>dont sucres</i>	15,2 g
Protéines	3,5 g
Sel	0,20 g

Conditionnement

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

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
 Laiterie PECHALOU

Critère d'hygiène des produits microbiologiques: Règlement (UE) n°1831/2003 concernant les additifs alimentaires et Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques

Tél: 05 53 29 26 65 - E-Mail: lalaiterie@pechalou.fr