

Date de révision: 09/09/2024	FICHE TECHNIQUE PRODUITS LAITIERS LES DELICES DE FELICIE	
N°version: 2		
Dénomination commerciale	Crème au chocolat BIO	
Dénomination légale	Crème dessert au chocolat noir, issu de l'agriculture biologique	
Ingrédients	Lait entier* [origine France], chocolat noir* 17,5% [origine: France] (pâte de cacao*, sucre*, beurre de cacao*, émulsifiant: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), crème * 7% [origine France], jaune d' œufs * [origine: France], sucre*, amidon. Ingrédients issus de l'agriculture biologique.	
Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	Energie	826kJ/198kcal
	Matières grasses dont acides gras saturés	13g 8,1g
	Glucides dont sucres	16g 13g
	Protéines	4,3g
	Sel	0,1g
Poids net	110g	
Critères microbiologiques FCD 4.12	<u>Germes recherchés:</u>	<u>Critères:</u>
	Levures moisissures	100
	Entérobactéries	10
	Staphylocoques coagulase +	10
	Listéria monocytogenes	Absence/25g
Allergènes	Œufs - lait de vache	
Date Limite de Consommation	30 jours	
Durée de vie minimum garantie à réception	21 jours	
Conditions de conservation	A conserver entre 0 et 6°C	
Visuel		
Disponibilité	Du 01/01 au 31/12	
Code interne	ARK12A	
Fabricant	SAS LES DELICES DE FELICIE 31 allée du Canal - ZA Etxecolu 64520 BARDOS	
Estampille sanitaire	FR 64.094.002 CE	
Consignes de tri	Pot carton + opercule plastique: bac de tri	
Emballage primaire	Pot carton: 5 g	
	Opercule PET : <1g	
Emballage secondaire	Carton de regroupement x28 ou cagette plastique x80: 1584g	
Diamètre pot (mm)	70	
Hauteur pot (mm)	58	
Colisages (mm)	colis de 28 UVC 411 x 297 x 72 ou cagette de 80 UVC 800x600	