

CREME DESSERT BIO CARAMEL à la FLEUR DE SEL DE GUERANDE

- Gamme Crème Dessert -

Dénomination légale: Dessert lacté Bio au lait entier, au Caramel et à la fleur de sel de Guérande.



Lait Bio de Dordogne Sans colorant Sucre issu du Commerce Equitable



Code emballeur: EMB396C

Caractéristiques

màj: 29/06/20 ML

techniques

Agriculture UE / non UE

Gencod: 3 339 524 273 001 N° Agrément: FR 24 396 002 CE lieu de fabrication: Saint Cyprien (France) Conservation: entre 0°C et 6°C

UVC: 1 pot soit 105g

Clayette plastique: deux couches de 48 pots

PCB:96

Palettisation

Composition

clayettes par couches 10 couches par palettes 40 clayettes par palette 3 840 pots par palette

lait entier* 77%; sucre de canne*; creme *; amidon de manioc*; caramel* 4% (sucre de canne*, eau, épaissisants : amidon, gomme de xanthane); lait écrémé en poudre*; arome naturel de caramel*; gélifiant : pectine; fleur de sel 0,1%

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

Spécifications

Analyse nutritionnelle moyenne	pour 100g
Energie	529 kJ 126 kcal
Matières grasses dont saturées	4,8 g <i>3,2 g</i>
Glucides dont sucres	17,5 g <i>15,7 g</i>
Protéines	3,3 g
Sel	0,30 g

Conditionnement

emballage primaire: pot plastique (PP)

opercule aluminium blanc

emballage secondaire : carton recyclé et encre végétale

Emballages conformes aux dispositions du décret 2007-1467 (16/10/2007) relatif aux exigences liées à l'environnement.

Sécurité sanitaire

Produit non ionisé et sans OGM: Réglement (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 conce

production biologique

Présence d'allergènes: Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denre

alimentaires

Critère d'hygiène des Critères microbiologiques FCD Version du 15/11/2019 et Règlement (CE) No 2073/200 procédés et de sécurité: concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

> Laiterie PECHALOU Le Récolat - 24220 SAINT CYPRIEN

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