

Bonne Maman.



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

Argumentaire de vente

Descriptif produit : Frais. Carton de 20 pièces.

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver entre 0-6°C

Conservation après ouverture : Non concerné

Caractéristiques générales

Conservation : Frais, +0 À +6°C

Etat de préparation : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Colis de 5.000 Lot de 0.200 kg

Catégorie « Le lait à l'école » : NA

Liste des ingrédients : Ingrédients : Ingrédients : Chocolat au LAIT 32% (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, pâte de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), OEUFs entiers frais 24%, blanc d'OEUFs frais, CREME 14%, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), gélifiant : pectine.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Chocolat au lait	France
Œufs entiers frais	France

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation : France [Département(s) : 28, 46]

N° d'agrément : FR 28.015.011 CE, FR 46.029.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 30

Allergènes majeurs : Lait, Oeuf, Soja

Traces d'allergènes : Aucune signalée

Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme

Régimes particuliers : Sans porc

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 18069090 - Préparations contenant du cacao, en récipients ou en emballages immédiats d'un contenu d'un poids net n'excédant pas 2 kg (à l'exception du chocolat et d'autres préparations contenant du chocolat, des sucreries et leurs succédanés fabriqués à partir de pr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	71 mm	Hauteur de l'unité de consommation	107 mm
Largeur de l'unité de consommation	142 mm		

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,266	304	21	12.4	20	19	1.4	8.1	0.26

Vitamines : Calcium (mg) : 108.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.39

Type de matières grasses : Autres matières grasses

Catégorie GEMRCN : 21 - Desserts contenant plus de 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : 3/20 maxi

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Colis	1	1.2	5	Lot		395x155x110	03608589765685
Palette	210	287	1050	Lot	210	1200x800x1700	03608581765683
Lot	0.2	0.237	1	Lot		71x139x108	3608580765684
Pot	0.05	0	0.25	Lot		71x139x108	
Couche	15	0	75	Lot	15		