

**MOUSSE AU CHOCOLAT 4x54g**



Dénomination légale de vente	DESSERT AU CHOCOLAT
Code article	50070724
Liste d'ingrédients	LAIT écrémé, LACTOSE et minéraux du LAIT, sucre, chocolat en poudre 5,2% (poudre de cacao, sucre), huile de coprah, gélatine, émulsifiant : E472b, sirop de glucose, CREME, épaississant : E401, protéines de LAIT.
Origine de la gélatine	gélatine bovine
Allergènes	LAIT
Contamination croisée	soja
Conditions de conservation	A conserver à +6°C maximum A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente



**DONNEES LOGISTIQUES**

	PIECE	UVC <sup>1</sup>	COLIS	PALETTE
GENCOD		3456774707244	03456770147242	03456771047244
Poids net (kg)	0,054	0,216	2,590	187
Poids brut (kg)	0,059	0,237	3,010	243
Largeur (mm)	80	160	399	800
Longueur (mm)	80	160	399	1200
Hauteur (mm)	42	42	131	1746
Nombre de pièces	1	4	48	3456
Nombre d'UV			12	864
Nombre de colis				72
Nombre de couches				12
Code douanier	19019099			

<sup>1</sup>UVC : Unité de vente

Ne contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)  
Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisants

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

		Pour 100g	Par portion	% des AR / portion
Energie	Kj	585	316	4
	Kcal	139	75	
Matières grasses (g)		5,2	2,8	4
Dont acides gras (g)		4,4	2,4	12
Glucides (g)		18,5	10,0	4
Dont sucres (g)		17,5	9,5	11
Fibres alimentaires (g)		1,5	0,8	
Protéines (g)		3,9	2,1	4
Sel (g)		0,15	0,08	1
Calcium (mg)		106	57	7

\* Portion : 54g

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

Informations sanitaire  
FR 62.853.030 CE

**Critères microbiologiques selon FCD**

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flore aérobie 30°C	Bacillus Céréus	Escherichia Coli
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours		<10 ufc/g	Absence/25g			

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

Mise à jour : 16-sept.-2019