

DESCRIPTION :
Grains de caramel croquant avec chocolat au lait.



Conditionnement : 1 st x 1 kg
Type de poids : Fixe
Poids net de l'UMC (kg) : 1.000
Unité Minimum de Commande (UMC): ST
Unité de facturation : ST
Durée de vie totale du produit en jours : 244

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :
À conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

LES PLUS PRODUITS :
Prêt à l'emploi.

NUTRITION:

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	2268 Kj/ 543 Kcal	Kj/ Kcal
Protéines (g)	3	
Glucides (g)	61	
dont Sucres (g)	60	
Matières grasses (g)	32	
dont Acides Gras	17	
Fibres alimentaires (g)	1.2	
Sel (g)	0.8	
Sodium (mg)	315	
Calcium (mg)		

Rapport P/L : 0.09

GEMRCN :
Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)
Fréquence pour 20 repas successifs : Non concerné
Classification : Non concerné par la classification GEMRCN

Conforme aux normes bactériologiques du règlement 2073/2005 ;
Lorsqu' applicable, conforme aux critères FCD Version du 21/11/2024 applicables à partir de Janvier 2025.

Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé

Origine pays de transformation : Union européenne / non Union européenne

Ingrédients principaux primaires	Origines *
Sucre	Union européenne / non Union européenne
Huile de palme	Union européenne / non Union européenne
Beurre de cacao	Union européenne / non Union européenne

* Pour les viandes brutes, origine = né/élevé/abattu

Estampille sanitaire / Code emballeur : Food Safety System Certification 22000

Dénomination légale de vente :
Grain de caramel croquant avec chocolat au lait (40%)

INGREDIENTS :
Sucre, huile de palme, beurre de cacao, lactosérum en poudre (de LAIT), LAIT écrémé en poudre, AMANDES (2,5 %), BEURRE concentré, perméat de lactosérum (de LAIT), LAIT écrémé concentré sucré, sel, émulsifiant (lécithines de SOJA), arômes. Cacao : 30 % minimum dans le chocolat au lait.

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☒	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☒	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☐	Sans Allergène Majeur

TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
☐	Lait & dérivés	☐	Crustacés & dérivés	☐	Sulfites (>10mg/kg)	☐	Mollusques & dérivés
☐	Soja & dérivés	☐	Céréales & dérivés avec gluten	☐	Arachides (cacahuètes & dérivés)	☐	Lupin & dérivés
☐	OEufs & dérivés	☐	Fruits à coques & dérivés	☐	Céleri & dérivés		
☐	Poisson & dérivés	☐	Graines de sésame & dérivés	☐	Moutarde (graines & dérivés)	☒	Sans traces possibles d'allergène

AUTRES CARACTERISTIQUES :
Méthode de conservation : Ambiant
Mode de conservation épicerie dans un endroit sec et frais
T° de conservation (°C) : Maxi 20

PALETTISATION :
Dimensions carton en cm : L 38.500 x l 29 x h 17.500
Longueur Palette en cm : 120
Largeur Palette en cm : 80
Hauteur Palette en cm : 102.500
Nb d'UMC / couche : 80
Nb couches / palette : 5
Code EAN : 7310510001606

Nom du fournisseur : 103109 MONDELEZ FRANCE
Code douanier : 18069090

Palme certifiée RSPO