

Fiche Technique Produit

GENCOD x12 3368850005345 **Poids net** x12 2x(6x100g) = 1,200 kg
x6 3368850005314 x6 (6x100g) = 0,600 kg

NOM: Danette Flan Vanille **FAMILLE** Dessert lacté

Identification produit

Dénomination Réglementaire : Dessert lacté saveur vanille
Procédé de fabrication : Produit traité thermiquement (stérilisation)
Instructions de conservation : Conserver à +6°C maximum
Utilisation du produit : Après ouverture se consomme en l'état
Informations nutritionnelles spécifiques : 1 pot (100g) contient 78 kcal
327 kJ
4% des AR*

Caractéristiques Physiques

Description : Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 6,3 cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 6.
Ingrédients : Eau, **lait** reconstitué partiellement écrémé, sucre (11%), **lactosérum**, épaississant (amidon de maïs), gélifiant (carraghénanes), arôme, colorant (beta carotène).
contient : lait
Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine, orge
Conditionnement : 100 g X6, X12
Emballage : Suremballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m².
Poids brut UC g
Poids brut UV (carton 4 u x12) g
Dim UC mm
DLC : 35 jours
N° D'agrément : FR 974.07.002 CE
Origine : Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etat Unis)

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :	pour un pot de 100 g	% AR*/pot
Valeur énergétique	78 kcal	4%
	327 kJ	
Matières grasses	0,6 g	1%
dont acides gras saturés	0,4 g	2%
Glucides	17,6 g	7%
dont sucres	14,7 g	15%
Fibres alimentaires	0,2 g	
Protéines	0,7 g	1%
Sel	0,15 g	3%
	pour 100 g	% AQR**/pot
Calcium	39 mg	5%

*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ /2000 kcal)

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques
pH moyen : 6,7
Viscosité moyenne :

Critères microbiologiques
Germes mésophiles totaux : <1000 ufc / ml
Flore lactique à DLC : N/A
Entérobactéries : <1 ufc / ml
Salmonella : Absence dans 25g
Listeria : Absence dans 25g

Critères organoleptiques
aspect couleur jaune clair, texture gélifiée, goût vanille

Fiche Technique Produit

NOM: Danette Flan Chocolat

FAMILLE Dessert lacté

GENCOD x12 3368850005352
x6 3368850005321

Poids net x12 2x(6x100g) = 1,200 kg
x6 (6x100g) = 0,600 kg

Identification produit

Dénomination Réglementaire	:	Dessert lacté saveur chocolat
Procédé de fabrication	:	Produit traité thermiquement (stérilisation)
Instructions de conservation	:	Conserver à +6°C maximum
Utilisation du produit	:	Après ouverture se consomme en l'état
Informations nutritionnelles spécifiques	:	1 pot (100g) contient 92 kcal 383 kJ 5% des AR*
Origine	:	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etat Unis)

Caractéristiques Physiques

Description	:	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3 cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 6.
Ingrédients	:	Eau, lait reconstitué partiellement écrémé, sucre (12%), lactosérum , épaississant (amidon de maïs), cacao (2%), gélifiants (carraghénanes). contient : lait Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine, orge
Conditionnement	:	100 g X6, X12
Emballage	:	Suremballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m².
		Poids brut UC g Poids brut UV (carton 4 u x12) g Dim UC mm
DLC	:	35 jours
N° D'agrément	:	FR 974.07.002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :		
Valeur énergétique	pour un pot de 100 g	% AR*/pot
	92 kcal	5%
	383 kJ	
Matières grasses	1,0 g	1%
dont acides gras saturés	0,7 g	4%
Glucides	19,5 g	7%
dont sucres	15,8 g	18%
Fibres alimentaires	1,6 g	
Protéines	1,1 g	2%
Sel	0,16 g	3%
	pour 100 g	% AQR**/pot
Calcium	42 mg	5%

*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ /2000 kcal)

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques

pH moyen	:	6,8
Viscosité moyenne	:	11,95 Pa.s

Critères microbiologiques

Germes mésophiles totaux	:	<1000 ufc / ml
Flore lactique à DLC	:	N/A
Entérobactéries	:	<1 ufc / ml
Salmonella	:	Absence dans 25g
Listeria	:	Absence dans 25g

Critères organoleptiques

aspect couleur brun foncé, texture gélifiée, goût chocolat

Fiche Technique Produit

NOM: Danette Flan Coco Nappé Caramel

FAMILLE: Dessert lacté

GENCOD x12 3368850006687
x6 3368850006670

Poids net x12 2x(6x100g) = 1,200 kg
x6 (6x100g) = 0,600 kg

Identification produit

Dénomination Réglementaire	:	Dessert lacté saveur coco nappé caramel
Procédé de fabrication	:	Produit traité thermiquement (stérilisation)
Instructions de conservation	:	Conserver à +6°C maximum
Utilisation du produit	:	Après ouverture se consomme en l'état
Informations nutritionnelles spécifiques	:	1 pot (100g) contient : 86 kcal 361 kJ 4% des AR*
Origine	:	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etats-Unis)

Caractéristiques Physiques

Description	:	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3 cm ; 6,3 cm de côté ; prédécoupés
Ingrédients	:	Eau, lait partiellement écrémé reconstitué, sucre (9,4%), caramel (6%), lactosérum , épaississant Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés,
Conditionnement	:	100 g X6, X12
Emballage	:	Sureballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m².
DLC	:	36 jours
N° D'agrément	:	FR 974.07.002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :	pour 100g	unités	% AR*/pot	unités
Valeur énergétique	361	kJ		kJ
	86	kcal	4%	kcal
Matières grasses	0,7	g	1%	g
dont acides gras saturés	0,4	g	2%	g
Glucides	19,3	g	7%	g
dont sucres	16,6	g	18%	g
Fibres alimentaires	0,2	g		g
Protéines	0,8	g	2%	g
Sel	0,15	g	3%	g
	% AQR**/100g			
Calcium	38	mg	5%	mg

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques	
pH moyen	: 6,7

Critères microbiologiques	
Germes mésophiles totaux	: <1000 ufc / ml
Flore lactique à DLC	: N/A
Entérobactéries	: <1 ufc / ml
Salmonella	: Absence dans 25g
Listeria	: Absence dans 25g

Critères organoleptiques
aspect couleur clair avec caramel au fond du pot, texture gélifiée, goût coco et caramel

Fiche Technique Produit

NOM: Danette Flan Nappé Caramel

FAMILLE: Dessert lacté

GENCOD x12 3368850005338
x6 3368850005307

Poids net x12 2x(6x100g) = 1,200 kg
x6 (6x100g)= 0,600 kg

Identification produit

Dénomination Réglementaire	:	Dessert lacté saveur vanille nappé caramel
Procédé de fabrication	:	Produit traité thermiquement (stérilisation)
Instructions de conservation	:	Conserver à +6°C maximum
Utilisation du produit	:	Après ouverture se consomme en l'état
Informations nutritionnelles spécifiques	:	1 pot (100g) contient : 89 kcal 373 kJ 4% des AR*
Origine	:	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etat Unis)

Caractéristiques Physiques

Description	:	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3 cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 6.
Ingrédients	:	Eau, lait reconstitué partiellement écrémé, sucre (10,3%), caramel (6%), lactosérum , épaississant (amidon de maïs), gélifiants (carraghénanes), arôme, colorant (beta carotène). contient : lait Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine, orge
Conditionnement	:	100 g X6, X12
Emballage	:	Sureballé par 12 (pour le X12) par pick-up en carton collé 230g/m². Poids brut UC g Poids brut UV (carton 4 u x12) g Dim UC mm
DLC	:	35 jours
N° D'agrément	:	FR 974.07.002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :			
Valeur énergétique		pour un pot de 100g	% AR*/pot
		89 kcal	4%
		373 kJ	
Matières grasses	0,6 g		1%
dont acides gras saturés	0,4 g		2%
Glucides	20,4 g		8%
dont sucres	17,7 g		20%
Fibres alimentaires	0,1 g		
Protéines	0,6 g		1%
Sel	0,14 g		2%
		par pot	% AQR**/pot
Calcium	36 mg		4%

*AR : Apports de Référence pour un adulte type (8400 kJ /2000 kcal)

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques		
pH moyen	:	6,7
Viscosité moyenne	:	

Critères microbiologiques		
Germes mésophiles totaux	:	<1000 ufc / ml
Flora lactique à DLC	:	N/A
Entérobactéries	:	<1 ufc / ml
Salmonella	:	Absence dans 25g
Listeria	:	Absence dans 25g

Critères organoleptiques
aspect couleur jaune clair avec caramel au fond du pot, texture gélifiée, goût vanille et caramel