

Fiche Technique Produit

NOM: Danette Chocolat saveur Noisette

FAMILLE Crème dessert

GENCOD x8 3368850005109

Poids net x8 8x100g = 0,800 kg e

Identification produit

Dénomination Réglementaire :	Crème dessert au chocolat saveur noisette
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
Origine :	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etat Unis)

Caractéristiques Physiques

Description :	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,2cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés
Ingrédients :	Lait partiellement écrémé reconstitué enrichi en extrait sec, sucre, chocolat (2,2%) (sucre, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, arôme), épaississants (amidon transformé de maïs, amidon de maïs), cacao maigre en poudre, lactosérum , arôme, gélifiant (carraghénane). contient : lait, lactose Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine
Conditionnement :	100 g X8
Emballage :	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés
DLC :	38 jours
N° D'agrément :	FR 974.07.002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :	pour un pot de 100g	unités	% AR*/pot
Valeur énergétique	514	kJ	6%
	123	kcal	
Matières grasses	3,1	g	4%
dont acides gras saturés	1,9	g	10%
Glucides	20,2	g	7%
dont sucres	17,8	g	20%
Fibres alimentaires	1,0	g	
Protéines	3,5	g	7%
Sel	0,22	g	4%
			% AQR**/100g
Calcium	112	mg	14%

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

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques

pH moyen : 6,9

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 marron, texture épaisse et assez collante, goût chocolat et noisette

Fiche Technique Produit

NOM: Danette saveur Vanille

FAMILLE Crème dessert

GENCOD 3 368 850 005 086 **x8**
3 368 850 005 581 **x12**

Poids net x8 8x100g = 0,800 kg e
x12 2x(6x90g)= 1,080 kg

Identification produit

Dénomination Réglementaire	:	Crème dessert 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
Origine	:	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etats-Unis)

Caractéristiques Physiques

Description	:	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 8.
Ingrédients	:	Lait partiellement écrémé reconstitué, sucre, épaississants (amidon transformé de maïs, amidon de maïs), lactosérum , arôme, gélifiant (carraghénane), colorant : béta-carotène. Contient : lait, lactose Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine
Conditionnement	:	100 g X8 90 g x12
Emballage	:	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 8 avec un carton cavalier réduit.
DLC	:	40 jours
N° D'agrément	:	FR 974.07.002 CE

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :	pour un pot de 100g	unités	% AR*/pot	pour un pot de 90g	unités
Valeur énergétique	438	kJ	5%	394	kJ
	105	kcal		95	kcal
Matières grasses	3,0	g	4%	2,7	g
dont acides gras saturés	1,9	g	10%	1,7	g
Glucides	16,3	g	6%	14,7	g
dont sucres	13,7	g	15%	12,4	g
Fibres alimentaires	0,0	g		0,0	g
Protéines	3,1	g	6%	2,8	g
Sel	0,15	g	2%	0,13	g
			% AQR**/100g		
Calcium	113	mg	14%	102	mg

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

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques
pH moyen : 6,8

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, texture épaisse et assez collante, goût vanille

Fiche Technique Produit

NOM: Danette chocolat

FAMILLE Crème dessert

GENCOD 3 368 850 005 062 **x8**
3 368 850 005 574 **x12**

Poids net x8 (8x100g)= 0,800 kg
x12 2x(6x90g)= 1,080 kg

Identification produit

Dénomination Réglementaire :	Crème dessert au 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
Origine :	Pays de l'UE (Union Européenne) et EU (Etats-Unis)

Caractéristiques Physiques

Description :	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 8 ou par 6 (unités en par 12)	
Ingrédients :	Lait partiellement écrémé reconstitué enrichi en extrait sec, sucre, épaississants (amidon transformé de maïs, amidon de maïs), chocolat (2,2%) (sucre, pâte de cacao, cacao maigre en poudre, arôme), cacao maigre en poudre, lactosérum , gélifiant (carraghénane). contient : lait, lactose	
Conditionnement :	100 g	X8
Emballage :	90 g	x12
DLC :	40 jours	
N° D'agrément :	FR 974.07.002 CE	
	Peut contenir : amandes, noisettes, blé/dérivés, noix, avoine	
Emballage :	Pots en polystyrène thermoformés, operculés et étanches. h: 5,3cm ; 6,3 cm de coté ; prédécoupés par 8 ou par 6 (bi pont : 6 sur 6) avec un carton cavalier réduit.	

Caractéristiques Physico-chimiques et Microbiologiques

Valeurs nutritionnelles moyennes :	pour 100g	unités	% AR*/pot	pour un pot de 90g	unités
Valeur énergétique	505	kJ	6%	455	kJ
	122	kcal		110	kcal
Matières grasses	3,1	g	4%	2,8	g
dont acides gras saturés	1,9	g	10%	1,7	g
Glucides	19,7	g	7%	17,7	g
dont sucres	17,3	g	19%	15,6	g
Fibres alimentaires	0,9	g		0,8	g
Protéines	3,5	g	7%	3,2	g
Sel	0,20	g	3%	0,18	g
	% AQR**/100g				
Calcium	112	mg	14%	101	mg

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

** AQR : Apports Quotidiens de Référence

Critères Physico-chimiques
pH moyen : 6,9

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 marron, texture épaisse et assez collante, goût chocolat