

GROUPE ERHARD - FICHE TECHNIQUE COMMERCIALE

CRÈME GLACÉE CHOCOLAT NOIR de Belgique 1625 g

Famille de produit :	Vrac		
Désignation commerciale du produit :	CRÈME GLACÉE CHOCOLAT NOIR de Belgique		
Dénomination légale de vente (descriptif du produit) :	Crème glacée au chocolat noir de Belgique		
Volume (en L) :	2,500 L	Volume détaillé :	
Poids net (en kg) :	1,625 kg	Poids net détaillé :	

Date de mise à jour : 18/09/2020 Code VIF: V290202 Etat de la fiche : Fiche ok

Visuel produit : <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>	Fabriqué en France par : <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;"> ERHARD PÂTISSIER GLACIER 7 rue du Stade 68290 Masevaux Tél. : +33 (0)3 89 38 07 50 Email : contact@erhard-desserts.com </div> Code emballer : EMB 25228A Nomenclature douanière : 21050099 DDM (en mois) : 24
--	--

Liste d'ingrédients :

Ingrédients : LAIT entier pasteurisé de la ferme, CRÈME pasteurisée de Bretagne, sucre, chocolat noir de Belgique à 70% de cacao 8% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), dextrose, chocolat noir de Belgique à 50% de cacao 3,6% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), cacao en poudre, LACTOSE et protéines de LAIT, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, gélifiants : farine de graines de caroube - gomme guar. Traces éventuelles d'OEUF et FRUITS À COQUE. Les informations en majuscules sont destinées aux personnes intolérantes ou allergiques.

Suivi bactériologique conforme au règlement CE 2073/2005. Les produits commercialisés par nos établissements ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 et n'ont pas subi de traitement ionisant (directive CE n°99/2 du 22/02/1999). Cette déclaration est basée sur les éléments communiqués par nos fournisseurs de matière première.

Allergènes :	Nature des allergènes	P/CC/A	Valeurs nutritionnelles moyennes :	
	(P : Présence / CC : Contamination croisée / A : Absence)			Pour 100g
	Lait et produits à base de lait	P		Énergie
	Céréales contenant du gluten	A		230 kcal
	Soja et produits à base de soja	P		Matières grasses
	Œufs et produits à base d'œufs	CC		13 g
	Arachides et produits à base d'arachides	A		Dont acides gras saturés
	Fruits à coque	CC		8,1 g
	Graines de sésame et produits à base de sésame	A		Glucides
	Céleri et produits à base de céleri	A		24 g
	Moutarde et produits à base de moutarde	A		Dont sucres
	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l exprimé en SO ₂	A		20 g
	Lupin et produits à base de lupin	A		Fibres alimentaires
	Crustacés et produits à base de crustacés	A		2,0 g
	Mollusques et produits à base de mollusques	A		Protéines
	Poissons et produits à base de poissons	A		3,8 g
				Sel
				0,12 g

Conservation :
 Au congélateur*** (-18°C).
 A consommer de préférence avant le : voir sur le côté de l'emballage.
 NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DÉCONGELÉ.

Conditionnement UVC : a- Bac et couvercle PP

Nb de langues sur le pack : 3 langues (français/allemand/anglais)

Conseil de dégustation :
 Sortir du congélateur quelques minutes avant de déguster.

		UV	Colis	Palette
Nb UVC/colis	4	17,5 cm	39,4 cm	120 cm
Nb colis/couche	8	15 cm	30 cm	80 cm
Nb couches/palette	12	13,5 cm	14,6 cm	190 cm
Nb colis/palette	96	1,625 kg	6,50 kg	624 kg
Nb UVC/palette	384	1,713 kg	7,06 kg	698 kg

Code EAN 13 - UVC 3428420000702

Code EAN 14 - colis 13428420000709

Code EAN 128 - palette 33428420000703