

Date de création de la fiche : 31/01/2022

	LES 2 VACHES FONDANT CHOCOLAT 125 G X 4			
	Marque	DANONE	Produit promotion consommateur	NON
	GTIN UC	3661344117297		
	Libellé court	2 VACHES 4 FOND CHO		
	Libellé long	LES 2 VACHES FONDANT CHOCOLAT 125 G X 4		
	Descriptif marketing	Les 2 vaches Dessert chocolat bio est un dessert bio au cacao à la texture fondante. Ce fondant au cacao équitable est fait avec des ingrédients simples, bons et de qualité. Notre dessert bio est produit au Molay-Littry (Calvados) avec du bon lait bio normand* issu du commerce équitable. Notre fondant chocolat bio est idéal pour accompagner le dessert des grands comme des enfants. *Ajout de poudre de lait français		

Données Logistiques

Code interne UVC : 111729 Code interne UL : 111729

Unité consommateur	GTIN UC	03661344117297
	EAN7	
	Type de poids	poids fixe
	Poids net UC en kg	0,5
	Poids net égoutté UC en kg	
	Poids brut UC en kg	0,517
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	126x126x65
SPCB	GTIN SPCB	
	Nombre d'UC par SPCB	
	Poids net du SPCB en kg	
	Poids brut du SPCB en kg	
	Dimensions SPCB en mm (P x l x h)	
Carton	Nombre d'UC par UL	6
	GTIN UL	13661344117294
	Poids net de l'UL en kg	3
	Poids brut de l'UL en kg	3,18
	Dimensions UL en mm (P x l x h)	400x265x68
Palette	GTIN Palette	23661344117291
	Nb d'UL / couche	9
	Nb de couches / palette	24
	Nb d'UL / palette	216
	Nb d'UC / palette	1296
	Poids net palette en kg	648
	Poids brut palette en kg	711,88
	Dimensions palette en mm (P x l x h)	1200x800x1782
	Indication de support palette réutilisable	Support palette non réutilisable (perdu)
	Facteur de gerbage (0 = non gerbable, 1 = gerbable)	0
	Facteur de commande	

Données complémentaires

N° d'Agrément Sanitaire	Pays d'origine	Certifications usine	Code de nomenclature douanière
FR 14 370 001 CE ,	France		1901909990
Autres exigences réglementaires :			

Température minimale de stockage	2°C	Température maximale de stockage	6°C
Date de début de disponibilité à la commande	01/01/2017	Facteur de commande par colis	
DLUO minimale restante garantie en jours :		15	

Durée de consommation optimale à partir de la date de production en jours : 30

Données INCO

N° de la variante	111729 MEL aux alentours du 01/04/2016
Date de début de la variante produit pour INCO	
Date de fin de la transition entre la/les nouvelle(s) variante(s) et les variantes précédentes	

Dénomination légale de vente	Dessert lacté bio au cacao
------------------------------	----------------------------

Liste des ingrédients du produit tel qu'inscrite sur l'emballage	LAIT demi-écrémé bio* (80,0%) sucre de canne bio* cacao en poudre bio* (3,5%) crème bio* (LAIT) épaississant : carraghénanes (E407) amidon *bio = Issu de l'Agriculture Biologique
--	--

Origine des viandes	Lieu de naissance	Lieu d'élevage	Lieu d'abattage

Contient les allergènes	Présence : Lait
-------------------------	-----------------

Peut contenir des traces de	
-----------------------------	-------

Conditions de conservation	A CONSERVER ENTRE +1°C ET + 6°C MAXIMUM
----------------------------	---

Conditions d'utilisation	
--------------------------	--

Mode d'emploi	Se mange à la cuillère
---------------	------------------------

Régime alimentaire pour lequel le produit est compatible	
--	--

Valeurs Nutritionnelles

Fréquence selon GEMRCN	
------------------------	--

Pour 125GR Pot 2 VACHES 4 FOND CHO	Pour 100GR 2 VACHES 4 FOND CHO			
------------------------------------	--------------------------------	--	--	--

Non préparé Portion : 125GR Pot Energie (Kilojoule) : 579 Energie (Kilocalories) : 138 Matières grasses (Gramme) : 3,8 Acides gras saturés (Gramme) : 2,5 Glucides (Gramme) : 20,9 Sucres (Gramme) : 20,3 Protéines (Gramme) : 4,3 Sel (Gramme) : 0,13	Non préparé Portion : 100GR Energie (Kilojoule) : 463 Energie (Kilocalories) : 110 Matières grasses (Gramme) : 3 Acides gras saturés (Gramme) : 2 Glucides (Gramme) : 16,7 Sucres (Gramme) : 16,2 Protéines (Gramme) : 3,4 Sel (Gramme) : 0,1			
---	--	--	--	--