

Date de création de la fiche : 25/01/2022

	DANETTE SAVEUR PISTACHE 125 G X 4			
	Marque	DANETTE	Produit promotion consommateur	NON
	GTIN UC	3033491279898		
	Libellé court	DANET 4 PISTACHE		
	Libellé long	DANETTE SAVEUR PISTACHE 125 G X 4		
Descriptif marketing	Danette crème dessert saveur pistache c'est de la crème et du bon lait français* avec une délicieuse saveur de pistache et toujours la petite touche de bonne humeur qui va avec. Fabriquée dans nos laiteries de Saint-Just-Chaleyssin (38) et de Bailleul (59), cette crème saveur pistache à la texture onctueuse est Idéale pour un dessert gourmand en fin de repas. Danette, c'est la crème dessert pour laquelle tout le monde est toujours debout! *Ajout de lait écrémé concentré ou en poudre (Origine: UE)			

Données Logistiques

Code interne UVC : 127989 Code interne UL : 127989

Unité consommateur	GTIN UC	03033491279898
	EAN7	
	Type de poids	poids fixe
	Poids net UC en kg	0,5
	Poids net égoutté UC en kg	
	Poids brut UC en kg	0,52
	Dimensions UC en mm (P x l x h)	146x146x52
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	8
	GTIN UL	13033491279895
	Poids net de l'UL en kg	4
	Poids brut de l'UL en kg	4,286
	Dimensions UL en mm (P x l x h)	400x300x105
Palette	GTIN Palette	23033491279892
	Nb d'UL / couche	8
	Nb de couches / palette	16
	Nb d'UL / palette	128
	Nb d'UC / palette	1024
	Poids net palette en kg	512
	Poids brut palette en kg	573,608
	Dimensions palette en mm (P x l x h)	1200x800x1830
	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 59 043 030 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	01/03/2019	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	127989 MEL aux alentours du 01/03/2019
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	Crème dessert aromatisée saveur pistache
------------------------------	--

Liste des ingrédients du produit tel qu'inscrite sur l'emballage	LAIT entier (85,3%) sucre épaississants: E 1442 (amidon transformé), E 407 (carraghénanes) perméat de petit LAIT (lactosérum) en poudre amidon arôme colorants: E 141 (complexes cuivre chlorophylles et cuivre-chlorophyllines), E 160 a (beta-carotène)
--	---

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	A conserver entre +1°C et + 6°C maximum
--------------------------	---

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

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

Valeurs Nutritionnelles

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

Pour 125GR Pot DANET 4 PISTACHE	Pour 100GR DANET 4 PISTACHE			
---------------------------------	-----------------------------	--	--	--

Non préparé Portion : 125GR Pot Energie (Kilojoule) : 570 Energie (Kilocalories) : 135 Matières grasses (Gramme) : 3,8 Acides gras saturés (Gramme) : 2,4 Glucides (Gramme) : 21,9 Sucres (Gramme) : 18,5 Protéines (Gramme) : 3,5 Sel (Gramme) : 0,15	Non préparé Portion : 100GR Energie (Kilojoule) : 456 Energie (Kilocalories) : 108 Matières grasses (Gramme) : 3 Acides gras saturés (Gramme) : 1,9 Glucides (Gramme) : 17,5 Sucres (Gramme) : 14,8 Protéines (Gramme) : 2,8 Sel (Gramme) : 0,12			
---	---	--	--	--