



Comme pour toute la gamme Candy'Up, le goût Chocolat est également sans arôme artificiel, sans colorant et sans conservateur.

Dénomination légale	Boisson lactée stérilisée UHT, goût chocolat, issue de l'agriculture biologique
Age du produit	NA
N° agrément sanitaire (usine)	FR 64.348.100 CE (CANDIA Lons)
Certification usine	IFS/ FSCC 22000 / BRC
Ingrédients	LAIT partiellement écrémé* (88,6%), sucre de canne*, cacao* 1,4%. * ingrédients issus de l'agriculture biologique
Origine lait	France
Allergènes	Lait, produits laitiers et ses dérivés
OGM	Produit conventionnel. Non soumis à étiquetage OGM d'après les règlements CE 1829 et 1830/2003
Ionisation	Aucun ingrédient, additif et produit fini n'a subi de traitement de ionisation
Contaminants chimiques	Conforme à la réglementation en vigueur
Conservation avant ouverture	A conserver dans un endroit frais et sec.
Conservation après ouverture	A conserver au froid à + 6°C et à consommer dans les 4 jours.
Précautions de consommation et/ou d'utilisation	Convient aux enfants dès 3 ans. Pour une utilisation optimale, il est conseillé de laisser la paille maximum 2h immergée dans la brique. Ne pas mâcher la paille.
DDM*	120 jours
Contrat date	60 jours

Données Qualité

Caractéristiques microbiologiques			Caractéristiques physicochimiques	
	Cible	Tolérance		
<i>Salmonelles spp</i>	NA		Extrait sec (%)	NA
<i>Listeria monocytogenes</i>	NA	NA	Gras/Sec (%)	NA
<i>Staphylococcus coagulase+</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière protéique (%)	≥ 3,2
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière sèche non grasse (%)	NA
<i>Levures/Moisissures</i> (UFC/g)	NA	NA	Matière grasse (%)	≥ 0,9
<i>Entérobactéries</i> (UFC/g)	NA	NA	Humidité (%)	NA
Autres :	FMAR à 30°C < 10 UFC/0,1ml		Acide Oléique (%)	NA
			pH	6,5 à 6,8
			Autres données	NA

Caractéristiques organoleptiques	
Aspect	Marron clair
Texture	Fluide avec dépôt de cacao
Goût	De chocolat
Odeur	De chocolat

Données Nutritionnelles

	Taille de référence mL	100	Portion 200	Informations additionnelles	
Energie (kJ)	263	526		Alimentation lacto-végétarienne	Compatible
Energie (kcal)	62	124		Nutriscore	B
Matières grasses (g)	0,9	1,8		Autres	Source de calcium
dont acides gras saturés (g)	0,6	1,2			
Glucides (g)	10	20			
dont sucres (g)	9,7	19,4			
Fibres (g)	0,6	3,2			
Protéines (g)	3,2	6,4			
Sel (g)	0,1	0,2			
Calcium (mg)	110	220			
% VNR***	14%	28%			
Autres :		/			

Catégorie pour l'interprétation GEM-RCN** :	
3. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion.	
5. Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides	

Données Logistiques

	UC	UL	Palette	Palettisation	
Code EAN	3533630097159	3533630097166	3533630097173	UL/couche	18
Poids net (kg) fixe	0,800	4,800	/	Couche/palette	8
Poids brut (kg)	0,854	5,127	758,288	UL/palette	144
Dimensions (mm)	188x41x119	246x202x120	1200x800x1110		

DDM : Date de Durabilité Minimale / DLC : Date Limite de Consommation - **GEM-RCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

***VNR : Valeurs nutritionnelles de référence - Apports de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)