

Mont Blanc Chocolat - 570 g



Mont Blanc®, depuis 1921, c'est la **marque française connue et reconnue*** pour ses crèmes desserts aux goûts inimitables et à la texture onctueuse et généreuse.
Le savoir faire Mont Blanc® allie à la fois plaisir et qualité :

- Lait 100% origine **France**
- Recette avec **seulement 3,5 % de matières grasses**
- Emballages **100% recyclables**
- Chocolat noir et ingrédients rigoureusement sélectionnés, voilà le secret de fabrication de la gourmandise !

* Selon une étude réalisée sur la notoriété et l'image de Mont Blanc par Kantar du 27 au 31 octobre 2016.

Informations Produits

Dénomination :

Crème dessert au chocolat

Lieu de fabrication :

Usine de Chef du Pont, Normandie en France

DGC* :

225 jours

Conservation :

Avant ouverture : peut se conserver à température ambiante
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à +4°C et à consommer dans les 48 heures.

Ingrédients :

Lait origine France 78 % (**lait** entier concentré, poudre de **lait** écrémé), sucre, cacao maigre en poudre, chocolat 1,0 % (cacao en poudre, cacao maigre en poudre, pâte de cacao, sucre), amidon de maïs, amidon transformé de maïs, épaississant : gomme guar

Allergènes :

Contient du lait.
Traces éventuelles de fruits à coque.

Certification Usine :

Chef du Pont sous méthode HACCP, IFS

Marque de salubrité : FR 50.127.002 CE

OGM : Notre politique est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

Ionisation : Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 37°C	variation de pH < 0.3 entre témoin et boîte étuvée à 37°C
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0.3 entre témoin et boîte étuvée à 55°C

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (125g)
Valeur énergétique	527 kJ - 125 kcal	659 kJ - 157 kcal
Matière grasses	3,6 g	4,5 g
dont AGS	2,3 g	2,9 g
Glucides	19 g	24 g
dont sucres	16 g	20 g
Fibres alimentaires	1,4 g	1,8 g
Protéines	3,5 g	4,3 g
Sel	0,10 g	0,12 g
Calcium	97 mg	124 mg

Données logistiques

Unité de consommation : 1 boîte de 570g

	Unité de facturation	Unité logistique (PxLxH)	Palette
Conditionnement	1 boîte de 570G	12 boîtes	720 unités
Code EAN	3700279306854	3700279341190	3700279375423
	570g	6,84 kg	410,4 kg
Poids brut	635g	7,65 kg	484 kg
Dimensions (mm)	75x75x139	305x230x142	1200x800x860
D.G.C.***	23 jours		
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	5	12	60