



# Fiche Produit

Gamme MIKO  
Coffee Creamer

## 1. INFORMATIONS PRODUIT

**Libellé :** Coffee CREAMER 100 PCS  
**Code Miko :** 507121

Qualité : Coffee creamer  
Sachet : Film opaque à la lumière, anti-oxydant  
Conditionnement : Carton de 5 boîtes de 100 sachets de 3g  
Lieu de provenance : Miko Be – Emb : B-00757  
Certification : BRC Global Standard  
Info consommateurs : Miko Café Service SA – 95815 Argenteuil Cedex  
Tél : 01.30.25.73.30 – Fax : 01.30.25.54.48 – [contact@miko-cafe.fr](mailto:contact@miko-cafe.fr)

Stockage : De préférence dans un endroit sec et frais  
DLUO : Max. durée de conservation après la production 18 mois  
Une fois l'emballage ouvert : 4 mois  
A consommer rapidement après ouverture

## 2. INFORMATIONS LOGISTIQUES

Poids Net d'une boîte : 300g  
Poids Brut d'une boîte : 405g  
Dimensions d'une boîte : 12,5cm x 9,5cm x 18 cm (LxlxH)

### Unité de vente :

**Conditionnement :** Carton de 5 boîtes de 100 sachets de 3g  
Poids net Carton : 1,500kg  
Poids brut Carton : 2,250kg  
Dimensions carton : 49cm x 18cm x 13cm (Lxlxh)

N° Nomenclature Douanière : 21069098  
GENCOD EAN 13 : 5410456070017  
GENCOD EAN 14 : 5410456070055





Coffee creamer

## Valeurs nutritionnelles pour 100g

### Valeurs nutritionnelles

Énergie	2237 kJ 535kcal
Matières grasses	30g
- dont acides gras saturés	30g
Glucides	64g
- dont sucres	12g
Protéines	2,3g
Sel	0,3g

### Allergènes : présence

Lait de vache

## Valeurs microbiologiques

	Après la production	Après l'expiration
Germes totaux :	10000/g	10000/g
Levures :	50/g	50/g
Moisissures :	50/g	50/g
Salmonella :	Absent in 25g	Absent in 25g

**Ingrédients** : Sirop de glucose, graisse de coco entièrement hydrogénée, protéines de LAIT, stabilisateur : E340, émulsifiant : E471, colorant : E160a, antiagglomérant : E551

## Déclarations

Aucun ingrédient OGM n'est utilisé dans nos produits.

Les produits sont conformes à la ligne directrice européenne EC1829/2003 et EC 1830/2003 concernant le traçage et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés.

Il n'y a aucune raison d'étiqueter ces produits en tant qu'OGM.

Pour ce faire, nous disposons des déclarations nécessaires de nos fournisseurs.

Aucun de nos produits ni aucun de leurs composants n'a été soumis à un quelconque processus d'irradiation.