



Enchanter l'instant

Gâteau de semoule nappé de caramel



Dénomination : Gâteau de semoule nappé de caramel
 Grammage : 100g
 EAN 13 UVC : 3271598500181

Conservation : +6°C maximum
 Code salubrité : FR 17.028.001 CE
 Durée vie résiduelle : 16 jours

Ingrédients : **Lait** entier 68%, sucre, **œufs** entiers frais 7,2%, semoule de **blé** 6,3%, caramel 4,8% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié, épaississants : pectine, gomme xanthane), arôme.

Allergènes : Cités en **gras** en cas de présence.

Origine MP principales : Lait (France), Œufs (France).

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 716 / kcal : 169		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	3,3	Protéines (g)	4
dont acides gras saturés (g)	1,5	Sel (g)	0,11
Glucides (g)	24	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
dont sucres (g)	18		

Données logistiques :

Unités / carton	20	Dimensions carton (cm)	40 x 30 x 5,4
Cartons / couche	8	Poids brut carton (kg)	2,188
Couches / palette	25	Poids net carton (kg)	2,000
Cartons / palette	200	Volume carton (dm ³)	6,480
Dimensions UVC (cm)	H = 5,3 diam = 7,3	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 149,5
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	462,6
Poids brut UVC (kg)	0,104	Poids net palette (kg)	400

Usine de production : Avi-Charente, 9 rue Galilée, 17440 Aytré.

Stockage et préparation des commandes : IRIS logistique, ZA de l'aire de Villeroy, 89150 Fouchères.

OGM : ce produit n'est pas une matière génétiquement modifiée, ne dérive pas de matières premières génétiquement modifiées, est conforme à la réglementation Règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, est conforme à la réglementation 1830/2003/CE concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

MICROBIOLOGIE : ce produit présente une qualité microbiologique conforme à la réglementation en vigueur, c'est-à-dire au règlement 2073/2005 qui fixe les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, pris en application du règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Contact commercial :
 Grégory GUICHARD [06 40 53 03 94] gguichard@lacharlotte.fr



Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.