



Date de mise à jour : 28/04/23

Semoule au lait saveur vanille



Dénomination : Semoule au lait aromatisée saveur vanille Conservation : +6°C maximum
Grammage : 4x95g (380g) Code salubrité : FR 17.028.001 CE
EAN 13 UVC : 3175245400346 Durée vie résiduelle : 18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 82,4%, sucre, semoule de **blé** 5%, amidon, arôme : concentré de carotte.

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

Origine MP principales : Lait (France).

Valeurs nutritionnelles :

| | | | |
|------------------------------|-----|---|------|
| Kj : 508 / kcal : 121 | | Fibres (g) | 0 |
| Matières grasses (g) | 3,6 | Protéines (g) | 3,5 |
| dont acides gras saturés (g) | 2,3 | Sel (g) | 0,10 |
| Glucides (g) | 18 | Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel | 90 |
| dont sucres (g) | 15 | | |

Données logistiques :

| | | | |
|---------------------|-------------------|----------------------------------|------------------|
| Unités / carton | 12 | Dimensions carton (cm) | 40 x 26,6 x 12,1 |
| Cartons / couche | 9 | Poids brut carton (kg) | 4,780 |
| Couches / palette | 12 | Poids net carton (kg) | 4,560 |
| Cartons / palette | 108 | Volume carton (dm ³) | 12,874 |
| Dimensions UVC (cm) | 12,7 x 12,6 x 5,9 | Dimensions palette (cm) | 120 x 80 x 160 |
| Poids net UVC (kg) | 0,380 | Poids brut palette (kg) | 541,2 |
| Poids brut UVC (kg) | 0,390 | Poids net palette (kg) | 492,5 |

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.