



« Retrouvez toute la douceur des bons desserts d'antan et plongez votre cuillère dans ce délicieux riz au lait à la texture onctueuse et délicatement aromatisé vanille. »

### Informations produit

**Dénomination :** Riz au lait aromatisé saveur vanille

**Grammage :** 400g e (4x100g)

**EAN 13 UV :** 3175245400339

**Conservation :** +6°C maximum

**Code salubrité :** FR 17.028.001 CE

**Ingrédients :** lait entier 77,7%, riz 10%, sucre, crème (lait), amidon de riz, arôme, sel, colorant : rocou.

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



### Valeurs nutritionnelles :

Kj : 555 / kcal : 131		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	3,3	Protéines (g)	3,5
dont acides gras saturés (g)	2,2	Sel (g)	0,2
Glucides (g)	22	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
Dont sucres (g)	14		

### Données logistiques

Unités / carton	12	Dimensions carton (cm)	40 x 26,6 x 12,1
Cartons / couche	9	Poids brut carton (kg)	5,020
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	4,800
Cartons / palette	108	Volume carton (dm <sup>3</sup> )	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)	0,400	Poids brut palette (kg)	567,16
Poids brut UVC (kg)	0,410	Poids net palette (kg)	518,4

**GEMRCN**  
(repas / 20 maxi)



**-3 ans :**      **+3 ans :**      **Pers. âgées :**



### OGM

Ce produit :

- 1) n'est pas une matière génétiquement modifiée,
- 2) ne dérive pas de matières premières génétiquement modifiées,
- 3) est conforme à la réglementation Règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés,
- 4) 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.



Votre contact commercial :  
Charles BONY  
Tél : +33 5 46 30 65 20  
cbony@avi-charente.fr



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

