



Enchanter l'instant

Crème dorée au four aux œufs frais



Dénomination :	Dessert lacté aux œufs frais doré au four	Conservation :	+6°C maximum
Grammage :	100g	Code salubrité :	FR 17.028.001 CE
EAN 13 UVC :	3271598500563	Durée vie résiduelle :	16 jours
Ingrédients :	Lait écrémé, crème (lait) 17%, sucre, œufs frais 10%, poudre de lait écrémé, amidon, amidon modifié, arôme, colorants : caroténoïdes.		
Allergènes :	Cités en gras en cas de présence.		
Origine MP principales :	Lait (France), Œufs (France).		

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 685 / kcal : 163		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	6,9	Protéines (g)	4
dont acides gras saturés (g)	4,5	Sel (g)	0,1
Glucides (g)	21,4	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	105
dont sucres (g)	20		

Données logistiques :

Unités / carton	16	Dimensions carton (cm)	37,9 x 18,5 x 7,2
Cartons / couche	12	Poids brut carton (kg)	1,752
Couches / palette	18	Poids net carton (kg)	1,600
Cartons / palette	216	Volume carton (dm ³)	5,048
Dimensions UVC (cm)	H = 3,5 diam = 8,6	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 144,1
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	403,4
Poids brut UVC (kg)	0,105	Poids net palette (kg)	345,6

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.