



Visuel non contractuel

« Un dessert simple et de qualité au doux parfum d'enfance nappé d'un délicieux caramel pour fondre de plaisir. »

### Informations produit

**Dénomination :** Semoule au lait nappée de caramel

**Grammage :** 380g e (4x95g)

**EAN 13 UV :** 3175248502221

**Conservation :** +6°C maximum

**Code salubrité :** FR 17.028.001 CE

**Ingédients :** lait entier 78%, sucre, semoule de **blé** 5.2%, caramel (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié, épaississants : pectine, gomme xanthane) 5%, amidon de riz, arôme, colorant : rocou.

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



### Valeurs nutritionnelles :

Kj : 524 / kcal : 124		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,92	Protéines (g)	3,3
dont acides gras saturés (g)	1,76	Sel (g)	0,10
Glucides (g)	21	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
Dont sucres (g)	16		

### 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 <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)	0,380	Poids brut palette (kg)	541,24
Poids brut UVC (kg)	0,410	Poids net palette (kg)	492,48

**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.

