



## Riz au lait nappé de caramel



Dénomination : Riz au lait nappé de caramel  
 Conservation : +6°C maximum  
 Grammage : 4x100g (400g)  
 Code salubrité : FR 17.028.001 CE  
 EAN 13 UVC : 3175245400087  
 Durée vie résiduelle : 18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 75%, riz 9,5%, sucre, caramel 5% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié E1422, épaississants : pectine E440, gomme xanthane E415), amidon de riz, sel.

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

Origine MP principales : Lait (France).

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 565 / kcal : 134		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,68	Protéines (g)	3,3
dont acides gras saturés (g)	1,67	Sel (g)	0,17
Glucides (g)	24	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	85
dont sucres (g)	13		

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)	567,2
Poids brut UVC (kg)	0,410	Poids net palette (kg)	518,4

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](mailto:gguichard@lacharlotte.fr)



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