

Gâteau de riz

Nappé de caramel



« Faites vous plaisir en toute simplicité avec ce petit dessert gourmand au bon lait et œufs entiers frais généreusement nappé de caramel. »

Informations produit

Dénomination : Gâteau de riz nappé de caramel

Grammage : 100g e

EAN 13 UV : 3271598500174

Conservation : +6°C maximum

Code salubrité : FR 17.028.001 CE

Ingrédients : lait entier, sucre, riz 9,9%, œufs entiers frais 7,2%, caramel 4,8% : sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié, épaississants : pectine, gomme xanthane, arôme, sel.

Allergènes : cités en gras en cas de présence.



Valeurs nutritionnelles :

Kj : 624 / kcal : 148		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,9	Protéines (g)	3,8
dont acides gras saturés (g)	1,7	Sel (g)	0,1
Glucides (g)	26,6	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	80
Dont sucres (g)	18,9		

Données logistiques

Unités / carton	20	Dimensions carton (cm)	40 x 30 x 5,4
Cartons / couche	8	Poids brut carton (kg)	2,188
Couches / palette	25	Poids net carton (kg)	2,000
Cartons / palette	200	Volume carton (dm ³)	6,480
Dimensions UVC (cm)	H = 5,3 diam = 7,3	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 149,5
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	437,6
Poids brut UVC (kg)	0,104	Poids net palette (kg)	400

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.

