



Île flottante aux œufs frais



Dénomination : Ile flottante saveur vanille
 Conservation : +6°C maximum
 Grammage : 1 x 95g (90g+5g caramel)
 Code salubrité : FR 17.028.001 CE
 EAN 13 UVC : 3271598500594
 Durée vie résiduelle : 16 jours

Ingrédients : **Lait** partiellement écrémé, blanc d'**œufs** 16,8%, sucre, jaune d'**œufs** 5,4%, amidon modifié de pomme de terre E1442, arôme vanille, stabilisant : gomme xanthane E415. Sachet de caramel (sucre, sirop de glucose-fructose, eau).

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

Origine MP principales : Lait (France), Œufs (Europe).

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 536 / kcal : 127		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,42	Protéines (g)	4,61
dont acides gras saturés (g)	1,05	Sel (g)	0,15
Glucides (g)	21,63	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	-
dont sucres (g)	20,73		

Données logistiques :

Unités / carton	24	Dimensions carton (cm)	40 x 30 x 12,1
Cartons / couche	8	Poids brut carton (kg)	2,680
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	2,888
Cartons / palette	96	Volume carton (dm ³)	15,360
Dimensions UVC (cm)	H = 5,9 diam = 9,5	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 155,8
Poids net UVC (kg)	0,95	Poids brut palette (kg)	302,2
Poids brut UVC (kg)	0,105	Poids net palette (kg)	218,9

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.