



Visuel non contractuel

« Un dessert simple et de qualité au doux parfum d'enfance. »

Informations produit

Dénomination : Semoule au lait vanille

Grammage : 380g e (4x95g)

EAN 13 UV : 3175245400346

Conservation : +6°C maximum

Code salubrité : FR 17.028.001 CE

Ingrédients : lait entier 82.4%, sucre, semoule de blé 5%, amidon, arôme, colorant : rocou.

Allergènes : cités en gras en cas de présence.



Valeurs nutritionnelles :

Kj : 508 / kcal : 121		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	3,6	Protéines (g)	3,5
dont acides gras saturés (g)	2,3	Sel (g)	0,10
Glucides (g)	18	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
Dont sucres (g)	15		

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 ³)	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.

