

## Riz au lait vanille Bourbon de Madagascar 4 X 100 g



## Dénomination légale de vente

Riz au lait à la vanille Bourbon de Madagascar, et au riz de Camargue

## Code article

50090819

## Liste d'ingrédients

LAIT entier frais 72%, riz de Camargue 10,7%, CREME fraîche, sucre, arôme naturel de vanille Bourbon de Madagascar, amidon, graines de vanille épuisées.

## Allergènes

Lait

## Contamination croisée

Gluten, œuf

## Conditions de conservation

A conserver à +6°C maximum  
A consommer jusqu'au : DLC sur unité de vente

## DONNEES LOGISTIQUES

	PIECE	UVC <sup>1</sup>	COLIS	PALETTE
GENCOD		3608580908197	03 608589 90819 8	03 608581 90819 6
Poids net (kg)	0,100	0,400	2,000	420
Poids brut (kg)	0,106	0,436	2,250	498
Largeur (mm)	71	142	155	800
Longueur (mm)	71	71	395	1200
Hauteur (mm)	53	107	110	1700
Nombre de pièces	1	4	20	4200
Nombre d'UV			5	1050
Nombre de colis				210
Nombre de couches				14
Code douanier	1901909990			

<sup>1</sup>UVC : Unité de venteNe contient pas d'OGM (Organisme génétiquement modifié)  
Ce produit n'a pas été soumis à des traitements ionisant

## VALEURS NUTRITIONNELLES

		Pour 100g	Par portion*	% des AR / portion **
Energie	Kj	650	650	8
	Kcal	155	155	
Matières grasses (g)		5,9	5,9	8
Dont acides gras (g)		3,8	3,8	19
Glucides (g)		22,0	22,0	8
Dont sucres (g)		14,0	14,0	16
Fibres alimentaires (g)		0,2	0,2	
Protéines (g)		3,3	3,3	7
Sel (g)		0,08	0,08	1
Calcium (mg)		92	92	12

\* Portion : 100g

\*\* Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ / 2000kcal)

## Informations sanitaire

f = FR 28.015.011 CE

## Critères microbiologiques selon FCD

Levures moisissures	Staphylocoques coagulase +	Enterobactéries	Listeria	Flora aérobie 30°C	Bacillus Cereus	Escherichia Coli	Salmonella
Suivi du produit placé à 26°C+3 pendant 10 jours		<10 ufc/g	<10 ufc/g				

En cas d'incohérence entre la fiche produit et l'emballage, veuillez noter que seul l'emballage fait foi.

Mise à jour : 04/11/2021