

Semoule au lait à la vanille naturelle 4 x 100g



Dénomination légale de vente

Semoule au lait à la vanille

Code article

50090831

Liste d'ingrédients

LAIT entier frais 70%, CREME fraîche, semoule de BLE 5,9%, OEUFS entiers frais, sucre, sirop de sucre inverti, jaune d'ŒUFS frais, extrait de vanille de Madagascar, graines de vanille de Madagascar épuisées.

Allergènes

lait, blé, œuf

Contamination croisée

Peut contenir du SOJA et de la MOUTARDE

Conditions de conservation

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



DONNEES LOGISTIQUES

| | PIECE | UVC ¹ | COLIS | PALETTE |
|-------------------|------------|------------------|-----------------|----------------|
| GENCOD | | 3608580908319 | 003608589908211 | 03608581908318 |
| 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 | | | |

¹UVC : Unité de vente

Ne 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 | 599 | 599 | 7 |
| | Kcal | 143 | 143 | |
| Matières grasses (g) | | 7,0 | 7,0 | 10 |
| Dont acides gras (g) | | 4,2 | 4,2 | 21 |
| Glucides (g) | | 16,0 | 16,0 | 6 |
| Dont sucres (g) | | 12,0 | 12,0 | 13 |
| Fibres alimentaires (g) | | 0,2 | 0,2 | |
| Protéines (g) | | 3,9 | 3,9 | 8 |
| Sel (g) | | 0,09 | 0,09 | 2 |
| Calcium (mg) | | 89 | 89 | 11 |

* Portion : 100g

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

Informations sanitaire

f = FR 28.015.011 UE

H = FR 46.029.001 UE

Critères microbiologiques selon FCD

| Levures moisissures | Staphylocoques coagulase + | Enterobactéries | Listeria | Flore aérobie 30°C | Bacillus Céréus | Escherichia Coli | Salmonella |
|--|----------------------------|-----------------|--------------|--------------------|-----------------|------------------|--------------|
| Suivi du produit placé à 27°C +/- 3°C pendant 2 et 5 jours | | <10 ufc/g | absence /25g | < 100 000 ufc/g | <10 ufc/g | | absence /25g |

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

Mise à jour : 07/11/2024