



Riz au lait saveur vanille



Dénomination : Riz au lait aromatisé saveur vanille Conservation : +6°C maximum
 Grammage : 4x100g (400g) Code salubrité : FR 17.028.001 CE
 EAN 13 UVC : 3175245400339 Durée vie résiduelle : 18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 79,8%, riz 10%, sucre, amidon de riz, arôme, sel, colorant : concentré de carotte.

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

Origine MP principales : Lait (France).

Valeurs nutritionnelles (pour 100g) :

Kj : 517 / kcal : 124		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,8	Protéines (g)	3,4
dont acides gras saturés (g)	1,8	Sel (g)	0,17
Glucides (g)	21,4	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
dont sucres (g)	12,2		

Données logistiques :

Unités / carton	12	Dimensions carton (cm)	40 x 26,6 x 12,1
Cartons / couche	9	Poids brut carton (kg)	5,020
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	4,800
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)	0,400	Poids brut palette (kg)	567,2
Poids brut UVC (kg)	0,410	Poids net palette (kg)	518,4

Usine de production : Avi-Charente, 9 rue Galilée, 17440 Aytré.

Stockage et préparation des commandes : CELOG , ZI Saint Barthélémy , 45110 Chateauneuf-sur-Loire.

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.



Enchanter l'instant

Riz au lait nappé de caramel



Dénomination : Riz au lait nappé de caramel Conservation : +6°C maximum
Grammage : 4x100g (400g) Code salubrité : FR 17.028.001 CE
EAN 13 UVC : 3175245400087 Durée vie résiduelle : 18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 75%, riz 9,5%, sucre, caramel 5% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié E1422, épaississants : pectine E440, gomme xanthane E415), amidon de riz, sel.

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

Origine MP principales : Lait (France).

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 565 / kcal : 134		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,68	Protéines (g)	3,3
dont acides gras saturés (g)	1,67	Sel (g)	0,17
Glucides (g)	24	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	85
dont sucres (g)	13		

Données logistiques :

Unités / carton	12	Dimensions carton (cm)	40 x 26,6 x 12,1
Cartons / couche	9	Poids brut carton (kg)	5,020
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	4,800
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)	0,400	Poids brut palette (kg)	567,2
Poids brut UVC (kg)	0,410	Poids net palette (kg)	518,4

Usine de production : Avi-Charente, 9 rue Galilée, 17440 Aytré.

Stockage et préparation des commandes : CELOG , ZI Saint Barthélémy , 45110 Chateauneuf-sur-Loire.

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.



Semoule au lait saveur vanille



Dénomination : Semoule au lait aromatisée saveur vanille Conservation : +6°C maximum
 Grammage : 4x95g (380g) Code salubrité : FR 17.028.001 CE
 EAN 13 UVC : 3175245400346 Durée vie résiduelle : 18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 82,4%, sucre, semoule de **blé** 5%, amidon, arôme : concentré de carotte.

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

Origine MP principales : Lait (France).

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)	541,2
Poids brut UVC (kg)	0,390	Poids net palette (kg)	492,5

Usine de production : Avi-Charente, 9 rue Galilée, 17440 Aytré.

Stockage et préparation des commandes : CELOG , ZI Saint Barthélémy , 45110 Chateauneuf-sur-Loire.

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.



Semoule au lait nappée de caramel



Dénomination :	Semoule au lait nappée de caramel	Conservation :	+6°C maximum
Grammage :	4x95g (380g)	Code salubrité :	FR 17.028.001 CE
EAN 13 UVC :	3175248502221	Durée vie résiduelle :	18 jours

Ingrédients : **Lait** entier 78%, sucre, semoule de **blé** 5,2%, caramel 5% (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, amidon modifié E1422, épaississants : pectine E440, gomme xanthane E415), amidon de riz, arôme, colorant : concentré de carotte.

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

Origine MP principales : Lait (France).

Valeurs nutritionnelles :

Kj : 524 / kcal : 124		Fibres (g)	0
Matières grasses (g)	2,92	Protéines (g)	3,3
dont acides gras saturés (g)	1,76	Sel (g)	0,10
Glucides (g)	21	Calcium (mg) : valeur donnée à titre indicatif car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel	90
dont sucres (g)	16		

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)	541,2
Poids brut UVC (kg)	0,390	Poids net palette (kg)	492,5

Usine de production : Avi-Charente, 9 rue Galilée, 17440 Aytré.

Stockage et préparation des commandes : CELOG , ZI Saint Barthélémy , 45110 Chateauneuf-sur-Loire.

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.