



Enchanter l'instant

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Crème dorée au four aux œufs frais

Format : 100g



Informations générales

Dénomination légale:

Dessert lacté aux œufs frais, aromatisé, doré au four

Poids net : 100g

EAN 13 UVC : **3271598500563**

Conservation : À conserver à +6 °C maximum

Code Salubrité : FR 17.028.001 UE

DLC : 32 jours après la date de fabrication

Durée de vie : 16 jours minimum à livraison

Nomenclature Douanière : 19019099

Usine de fabrication :

Avi-Charente, 9 rue Galilée 17440 Aytré

Stockage/ préparation des commandes :

CELOG, ZI Saint Barthélémy, 45110 Chateaufort-sur-Loire.

Contact commercial:

Grégory GUICHARD : gguichard@lacharlotte.fr

Tél: 06 40 53 03 94)

Composition & Origine

Ingrédients :

Lait écrémé, crème (lait) 17%, sucre, œufs frais 10%, poudre de lait écrémé, amidon, amidon modifié, arôme, colorants : caroténoïdes.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Œufs : Origine France majoritairement / Union Européenne

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT, OEUF

Les allergènes sont cités en gras dans la liste des ingrédients conformément à la réglementation.

Valeurs Nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Énergie	714 kJ / 170 kcal
Matières grasses	6,9 g
dont Acides gras sat.	4,7 g
Glucides	23g
dont Sucres	18 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	4g
Sel	0,12 g

Calcium (mg) : 105 mg

(Valeur indicative car teneur insuffisante pour permettre l'étiquetage nutritionnel réglementaire)

Version 02

Mise à jour le 03/09/2026

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Crème dorée au four aux œufs frais

Format : 100g

Logistique & Palettisation

Unités / carton	16	Dimensions carton (cm)	37,9x18,5x7,2
Cartons / couche	12	Poids brut carton (kg)	1,729
Couches / palette	18	Poids net carton (kg)	1,6
Cartons / palette	216	Volume carton (dm ³)	5,048
Dimensions UVC (cm)	8,6x8,6x3,5	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 144,1
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	394,4
Poids brut UVC (kg)	0,104	Poids net palette (kg)	345,6

*Nos emballages peuvent faire l'objet d'une consigne de tri.
Veuillez vérifier les consignes en vigueur au regard de l'emballage effectivement commercialisé.*

Garanties Réglementaires

MICROBIOLOGIE

Les critères microbiologiques applicables sont définis conformément au règlement (CE) n°2073/2005 et à ses modifications en vigueur. Le produit est fabriqué dans le respect des exigences réglementaires applicables.

SANS OGM

Le produit ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et ne nécessite pas d'étiquetage OGM conformément aux règlements (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003.

TRAITEMENT ET FORMULATION

Produit non irradié / non ionisé et produit fabriqué sans nanomatériaux .

ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

Fabriqué en France

Lait Français

Œufs frais: France majoritairement et/ou Union Européenne

TRACABILITE

Numero de lot= sur le pot DLC:JJ/MM+horodatage