



Enchanter l'instant

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Gâteau de riz nappé de caramel

Format : 100g



Informations générales

Dénomination légale:

Gâteau de semoule nappé de caramel

Poids net : 100g

EAN 13 UVC : 3271598500174

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 : 19049010

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 entier, sucre, riz 9,9%, œufs entiers frais 7,2%,
caramel 4,8% (sucre, eau, amidon) arôme, sel.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Riz : Origine France

Œufs: France majoritairement et/ou Union Européenne

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT, OEUFS,

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

Valeurs Nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Énergie	638 kJ / 151 kcal
Matières grasses	3,1 g
dont Acides gras sat.	1,6 g
Glucides	27 g
dont Sucres	17 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	3,8 g
Sel	0,11 g

Calcium (mg) : 90 mg

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

Version 06

Mise à jour le 03/09/2026

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Gâteau de riz nappé de caramel

Format : 100g

Logistique & Palettisation

Unités / carton	20	Dimensions carton (cm)	40 x30x 5,4
Cartons / couche	8	Poids brut carton (kg)	2,169
Couches / palette	25	Poids net carton (kg)	2
Cartons / palette	200	Volume carton (dm ³)	6,480
Dimensions UVC (cm)	7,3 x 7,3 x 5,3	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 149,5
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	454,1
Poids brut UVC (kg)	0,1036	Poids net palette (kg)	400

*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

Riz Français

Œufs: France majoritairement et/ou Union Européenne

TRACABILITE

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

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Gâteau de Semoule nappé de caramel

Format : 100g



Informations générales

Dénomination légale:

Gâteau de semoule nappé de caramel

Poids net : 100g

EAN 13 UVC : 3271598500181

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 : 19049080

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 entier 68%, sucre, œufs entiers frais 7,2%, semoule de blé 6,3% caramel 4,8% (sucre, eau, amidon) arôme, sel.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Blé : Origine France

Œufs: France majoritairement et/ou Union Européenne

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT, ŒUFS, GLUTEN (Blé)

Traces éventuelles : Soja

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

Valeurs Nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Énergie	619kJ / 147 kcal
Matières grasses	3,4 g
dont Acides gras sat.	1,8 g
Glucides	25 g
dont Sucres	19 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	4 g
Sel	0,11 g

Calcium (mg) : 90 mg

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

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Gâteau de semoule nappé de caramel

Format : 100g

Logistique & Palettisation

Unités / carton	20	Dimensions carton (cm)	40 x30x 5,4
Cartons / couche	8	Poids brut carton (kg)	2,169
Couches / palette	25	Poids net carton (kg)	2
Cartons / palette	200	Volume carton (dm³)	6,480
Dimensions UVC (cm)	7,3 x 7,3 x 5,3	Dimensions palette (cm)	120 x 80 x 149,5
Poids net UVC (kg)	0,100	Poids brut palette (kg)	454,1
Poids brut UVC (kg)	0,1036	Poids net palette (kg)	400

*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

Riz Français

Œufs: France majoritairement et/ou Union Européenne

TRACABILITE

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

Version 07

Mise à jour le 03/09/2026