

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Riz au lait saveur vanille

Format : 4 x 100g (400g e)



Informations générales

Dénomination légale:

Riz au lait aromatisé saveur vanille

Poids net : 4 x 100g (400g e)

EAN 13 UVC : **3175245400339**

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 : 18 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 77,7%, riz 10%, sucre, crème (lait), amidon de riz, arôme, sel, colorant : concentré de carotte.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Riz : Origine France

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT

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

Valeurs Nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Énergie	534kJ / 126 kcal
Matières grasses	2,8 g
dont Acides gras sat.	1,7 g
Glucides	22 g
dont Sucres	12 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	3,3 g
Sel	0,17 g

Calcium (mg) : 90 mg

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

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Riz au lait saveur vanille

Format : 4 x 100g (400g e)

Logistique & Palettisation

Unités / carton	12	Dimensions carton (cm)	40 x 26,6 x 12,1
Cartons / couche	9	Poids brut carton (kg)	5,168
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	4,8
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)	579,02
Poids brut UVC (kg)	0,423	Poids net palette (kg)	518,4

*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

TRACABILITE

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

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Riz au lait nappé caramel

Format : 4 x 100g (400g e)



Informations générales

Dénomination légale:

Riz au lait nappé de caramel

Poids net : 4 x 100g (400g e)

EAN 13 UVC : **3175245400087**

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 : 18 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 entier 75%, riz 9,5%, sucre, caramel 5% (sucre, eau, amidon), amidon de riz, sel.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Riz : Origine France

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT

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

Valeurs Nutritionnelles

(valeurs moyennes pour 100g)

Énergie	576kJ / 136 kcal
Matières grasses	2,6 g
dont Acides gras sat.	1,6 g
Glucides	25 g
dont Sucres	15 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	3,2 g
Sel	0,1 g

Calcium (mg) : 85 mg

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

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Riz au lait nappé caramel

Format : 4 x 100g (400g e)

Logistique & Palettisation

Unités / carton	12	Dimensions carton (cm)	40 x 26,6 x 12,1
Cartons / couche	9	Poids brut carton (kg)	5,168
Couches / palette	12	Poids net carton (kg)	4,8
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)	579,02
Poids brut UVC (kg)	0,423	Poids net palette (kg)	518,4

*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

TRACABILITE

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



Enchanter l'instant

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Semoule au lait saveur vanille

Format : 4 x 95g (385g e)



Informations générales

Dénomination légale:

Semoule au lait aromatisée, saveur vanille

Poids net : 4 x 95g (385g e)

EAN 13 UVC : **3175245400346**

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 : 18 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 82,4%, sucre, semoule de blé 5%, amidon, arôme : concentré de carotte.

Origine des Matières Premières :

• Lait : Origine France

• Blé : Origine France

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT, 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	624 kJ / 148 kcal
Matières grasses	3,1 g
dont Acides gras sat.	1,9 g
Glucides	19 g
dont Sucres	13 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	3,4 g
Sel	0,1 g

Calcium (mg) : 80 mg

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

Version 09

Mise à jour le 03/09/2026

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Semoule au lait saveur vanille

Format : 4 x 95g (385g e)

Logistique & Palettisation

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

*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

Blé Français

TRACABILITE

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



Enchanter l'instant

SENOBLE | FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Semoule au lait nappé de caramel

Format : 4 x 95g (380g e)



Informations générales

Dénomination légale:

Semoule au lait nappée de caramel

Poids net : 4 x 95g (380g e)

EAN 13 UVC : 3175248502221

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 : 18 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 Chateauneuf-sur-Loire.

Contact commercial:

Grégory GUICHARD : gguichard@lacharlotte.fr

Tél: 06 40 53 03 94)

Composition & Origine

Ingrédients :

Lait entier 78%, sucre, semoule de blé 5,2%, caramel 5% (eau, sucre, amidon) amidon, arôme, colorant : concentré de carotte.

Origine des Matières Premières :

- Lait : Origine France
- Semoule : Origine France

⚠ ALLERGÈNES MAJEURS

CONTIENT : LAIT, 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	539kJ / 128 kcal
Matières grasses	2,9 g
dont Acides gras sat.	1,8 g
Glucides	22 g
dont Sucres	16 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	3,4 g
Sel	0,1 g

Calcium (mg) : 90 mg

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

Semoule au lait nappé de caramel

Format : 4 x 95g (380g e)

Logistique & Palettisation

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

*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

Semoule Français

TRACABILITE

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