

# CREME DESSERT CAMEL BEURRE SALE



Soulié Restauration(115g)

## INGREDIENTS

**Lait** entier 83,2%, sucre, **beurre** salé 2,2% (beurre dont **lait**, sel), amidon de maïs, caramel 0,8% (sucre, eau), épaississant : gomme xanthane, arôme naturel saveur caramel.

Les informations en **gras** sont destinées aux personnes allergiques.

## VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNE POUR 100G

Energie	524 kJ	125 kcal
Matières grasses	4,6	g
dont acides gras saturés	2,9	g
Glucides	17,8	g
dont sucres	16,9	g
Protéines	2,8	g
Fibres	0,5	g
Sel	0,3	g
Calcium	122	mg

Sans arôme artificiel

## RESPECT DU GEM-RCN

Le produit convient pour 6 mises au menu sur 20 pour les enfants scolarisés, ados et adultes

Le produit convient pour 7 mises au menu sur 20 pour les personnes âgées

Rapport P/L < 1



## DDM/DLUO 24 mois CONSEILS D'UTILISATION

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'emballage

A conserver à température ambiante

## DONNEES LOGISTIQUES

Nbre d'unités / carton	Nbre de cartons / plan	Nbre de plans / palette	Poids brut (kg) Unité/carton/palette	Poids Net (kg) Unité/carton/palette	Dimensions cartons/palette
72	8	6	0,125/9,4/471,9	0,115/8,28/397,44	395 x 295 x 219 1200 x 800 x 1450
Code EAN unités	N° d'agrément	N° nomenclature douanière	Site de fabrication	Date mise à jour	
<b>3 29951 3408770</b>	<b>FR 12 202 001 CE</b>		<b>1901 90 99 00</b>	<b>RODEZ</b>	22/04/2024

Nous attestons que l'ensemble de nos produits sont conformes aux deux règlements :

- Règlement 1829/2003 du 22/09/03 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés.
- Règlement 1830/2003 du 22/09/03 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM.

Nous attestons que nous n'utilisons pas de matières premières ionisées.