





Photo non contractuelle, suggestion de présentation

## Les spécificités produit

- Pays d'origine des ingrédients principaux/primaires : 
- Pays de transformation : 

## Caractéristiques générales

<b>Dénomination réglementaire :</b>	Riz au lait entier saveur vanille
<b>Descriptif produit :</b>	Frais. Lait origine France. Lots de 4 pots.
<b>Conservation :</b>	Frais, +2 À +6°C
<b>Etat de préparation :</b>	Pasteurisé, Prêt à l'emploi
<b>Conditionnement :</b>	Colis de 6.000 Lot de 0.400 kg
<b>Catégorie « Le lait à l'école » :</b>	NA
<b>Liste des ingrédients :</b>	LAIT entier (73%) (origine France), riz (9,4%) (origine Camargue), sucre, eau, poudre de LAIT écrémé, CREME (dont LAIT), arôme naturel de vanille, sel, colorant : caroténoïdes.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	France

\*\* Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

<b>Pays de transformation :</b>	France [Département(s) : 44]
<b>N° d'agrément :</b>	FR 44.187.001 CE
<b>Durée de vie totale du produit (jours) :</b>	37
<b>Allergènes majeurs :</b>	Lait
<b>Traces d'allergènes :</b>	Gluten
<b>Composants spécifiques :</b>	Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté, Sans sel nitraté ajouté
<b>Régimes particuliers :</b>	Végétarien
<b>Autres caractéristiques :</b>	Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
<b>Taux de TVA :</b>	TVA réduite - 5,5%
<b>Code nomenclature douanière :</b>	19019099 - Préparations alimentaires de farines, gruaux, semoules, amidons, féculés ou extraits de malt, ne contenant pas de cacao ou contenant moins de 40% en poids de

cacao calculés sur une base entièrement dégraissée, et les préparations alimentaires du lait, de

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
pH	6.6	Densité	1.08

## Atouts

**Atout :** Une texture fondante à souhait.  
Un dessert nourrissant à base de lait pour le calcium, et de riz pour les glucides complexes

## Conseils d'utilisation

**Conservation avant ouverture :** A conserver entre 0 et 6°C

**Conservation après ouverture :** Non concerné

**Mise en œuvre :** Produit prêt à l'emploi

## Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
490	116	2.8	1.9	19	11.6	0.1	3.6	0.15

**Vitamines :** Calcium (mg) : 106.0 mg/100g

**Allégations nutritionnelles :** Aucune

**Rapport P/L :** 1.29

**Type de matières grasses :** Aucune

**Catégorie GEMRCN :** 41 - Dessert de féculent

**Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole :** Non soumis à fréquence

## Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	21.6	0	54	Lot	9		
Pièce unitaire	0.1	0	0.25	Lot			
Palette	388.8	544	972	Lot	162	1200x800x1320	
Colis	2.4	2.5	6	Lot		393x262x65	13268630935237
Pot	0.1	0	0.25	Lot			3268630935230
Lot	0.4	0.42	1	Lot			3268630935230