

## Récré O'lé Chocolat - 85 g



Récré O'lé® est un goûter laitier pratique, onctueux et gourmand conçu pour les petits et les grands !

- **86 % de lait, source de calcium et vitamine D** pour une bonne croissance osseuse\* GEMRCN 6/20 repas
- **Sans conservateur, sans colorant ni arôme artificiels**
- Le format idéal pour les desserts, goûters ou pique-niques
- les gourdes Récré O'lé® **se conservent à température ambiante\*\***
- Fabriqué en France à Chef du Pont, en Normandie

\*La vitamine D et le calcium contenus dans une gourde contribuent au maintien d'une ossature normale dans le cadre d'une alimentation équilibrée et d'un mode de vie sain.

\*\* Avant ouverture, se conserve à température ambiante. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à + 4 °C et à consommer dans les 24 heures.

### Informations Produits

#### Dénomination :

Crème dessert au chocolat

#### Lieu de fabrication :

Usine de Chef du Pont, Normandie en France

#### DGC\* :

225 jours

#### Conservation :

Avant ouverture : peut se conserver à température ambiante  
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur à +4°C et à consommer dans les 24 heures.

#### Ingrédients :

Lait origine France 86% (lait entier concentré, poudre de lait écrémé), sucre, amidon transformé de maïs, chocolat en poudre 2,2% (sucre, cacao en poudre), amidon de maïs, chocolat extra fin 0,5% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao), épaississant : gomme xanthane, concentré de minéraux du lait, vitamine D.

#### Allergènes :

##### Contient du lait.

Traces éventuelles de fruits à coque.

#### Certification Usine :

Chef du Pont sous méthode HACCP, IFS

Marque de salubrité : FR 50.127.002 CE

**OGM :** Notre politique est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés. Par ailleurs, nous-mêmes n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

**Ionisation :** Nous garantissons que notre produit fini n'est pas ionisé

#### Caractères microbiologiques :

Test	Méthode	Objectif
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 37°C	variation de pH < 0,3 entre témoin et gourde étuvée à 37°C
Test de stabilité	Incubation pendant 7 jours à 55°C	variation de pH < 0,3 entre témoin et gourde étuvée à 55°C

#### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100g	Par portion (85g)
Valeur énergétique	450 kJ - 107 kcal	383 kJ - 91 kcal
Matière grasses	3,7 g	3,1 g
dont AGS	2,4 g	2,0 g
Glucides	15 g	12 g
dont sucres	11 g	9,6 g
Fibres alimentaires	2,0 g	1,7 g
Protéines	3 g	2,6 g
Sel	0,13 g	0,11 g
Calcium	150 (19% AQR**) mg	128 (16% AQR**) mg
Vitamine D	0,88 (18% AQR**) µg	0,75 (15% AQR**) µg

\*\*AQR : Apport Quotidien de Référence

#### Données logistiques

Unité de consommation : 1 gourde de 85 g

	Unité	Colis	Palette
Conditionnement	Gourde	Carton de 60 gourdes (5 étuis de 12 gourdes)	54 colis
Code EAN	3700279302788	3700279342371	3700279376734
Poids net	85 g	5,1 KG	275,4 KG
Poids brut	91,62 g	5,971 KG	365 KG
Dimensions (mm)	110 x 20 x 85	382 x 262 x 148	1200 x 800 x 1044
Palettisation	Couches / palette	Colis / couche	Colis / palette
	6	9	54

\*Délai garanti client