

Récré O'lé Vanille - 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
- Grâce à une simple stérilisation, 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 saveur vanille

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, amidon de maïs, arôme naturel, 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	447 kJ - 106 kcal	380 kJ - 91 kcal
Matière grasses	3,3 g	2,8 g
dont AGS	2,2 g	1,9 g
Glucides	15 g	13 g
dont sucres	12 g	10 g
Fibres alimentaires	2,1 g	1,8 g
Protéines	2,9 g	2,4 g
Sel	0,13 g	0,11 g
Calcium	149 (19% AQR**) mg	127 (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	3700279302795	3700279342388	3700279376741
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