



FLANBY de NESTLÉ Goût Vanille nappé Caramel 100g x4 sans suremballage



- Le produit laitier frais qui plaît aux enfants,
- Contient plus de 70 % de lait,
- Un flan savoureux au bon goût de vanille nappé d'un délicieux caramel.
- Suit les recommandations GEMRCN
- Un pot sans sur-emballage avec gencod sur une opercule, adapté à la RHF.



Ultra Frais

Produit

Dénomination légale	Flan aromatisé saveur vanille nappé de caramel		
Ingrédients	LAIT écrémé (73,2%), sucre, caramel (6,0%) [sucre, eau, épaississants (amidon modifié, pectine)], LAIT écrémé à base de poudre de LAIT, amidon, crème (LAIT), poudre de LAIT écrémé, épaississant (carraghénanes), arôme, colorant (bêta-carotène).		
Origine du lait	France		
DLC garantie entrepôt	18 jours		
Conditions de conservation	A conserver à max. +6°C		
Code article	38702	01	
EAN 13	3428200387023		
DUN 14	03428201387022		
OGM	<0,9% conformément à la réglementation		
Ionisation	Non		
Allergènes	Lait et dérivés.		
Contaminations croisées	Néant		
Dimensions de l'UC (L x l x h) (cm)	6,25	x	6,25 x 6,25

Date de mise à jour : 24/10/2024 Date d'édition : 31/10/2024

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes

	Pour 100g	par portion de 100g	% d'AR* pour 100g	% d'AR* par portion
Energie :	411 kJ 97 kcal	411kJ 97kcal	5% 5%	5% 5%
Matières grasses :	0,7 g	0,7g	1%	1%
dont acides gras saturés :	0,5 g	0,5g	2%	3%
Glucides :	19,6 g	20g	8%	8%
dont sucres :	17,8 g	18g	20%	20%
Fibres :	0,1 g			
Protéines :	2,8 g	2,8g	6%	6%
Sel :	0,13 g	0,13g	2%	2%
Calcium :	107 mg	107mg	13%	

* Apports recommandés pour un adulte type 8400kJ/2000kcal

Conditionnement

Sous-colisage	Lot de 4 pots		
Colisage			
Nombre d'unités par colis	48		
Dimensions (L x l x h en cm)	39,4	x	26,1 x 12,5
Poids net / brut (kg)	4,800	/	5,150
Palettisation			
Nombre de colis par couche	9		
Nombre de couches par palette	12		
Nombre de colis par palette	108		
Dimension (L x l x h en cm)	120	x	80 x 165
Poids net / brut (kg)	518,4	/	579

SNC au capital de 79 984€ - SIREN 399 076 991 - RCS Rennes

FR 42.005.001 L.N.U.F. MARQUES Usine de ANDREZIEUX
CE Certifications : ISO 22000, IFS, BRC