



## Un délicieux biscuit sablé au goût de céréales nappé de chocolat au lait

### Composition :

Farine de blé 42.5 % - Chocolat au lait 29 % (sucre, pâte et beurre de cacao, lactose et protéines de lait, lait écrémé en poudre, matière grasse végétale, beurre pâtissier, sirop de glucose, émulsifiants : lécithine de soja - E 476, arôme vanille) - Matière grasse végétale - Sucre - Farine complète de blé 5.5 % - Poudre à lever : carbonate acide de sodium, carbonate acide d'ammonium, acide citrique - Sel. Contient : blé, soja, lait. Fabriqué dans un atelier qui utilise : œuf, sésame

### Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	505
Valeur énergétique en kJ	2120
Protéines en g	7.5
Glucides en g	65
Lipides en g	24

### Conditionnement

Poids net UC en g	37.5
Dimensions UC en cm (lpxh)	9.2 x 5.7 x 2.6
Nombre UC par carton	120
Poids brut carton en kg	5.1
Dimensions carton en cm (lpxh)	39 x 29 x 21.7
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.018

Nb de cartons / couche	8
Nb de couches / palette	4
Nb de cartons / palette	32
Nb UC / palette	3840
Gencod	301 776 060 931 9

### Conservation :

A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité. La température peut modifier l'aspect du chocolat mais n'altère en aucun cas ses qualités nutritives. A consommer rapidement après ouverture.

### Qualité :

Les politiques OGM, allergène et ionisation de LU sont les suivantes :

- Nos fournisseurs nous garantissent une origine conventionnelle des grains de maïs et/ou de soja et/ou colza et/ou coton utilisés, avec un seuil maximum de 0.9 % d'origine OGM toléré pour contamination fortuite (conformément à la réglementation en vigueur). Nous garantissons que les produits, référencés ci-dessus, ne sont pas soumis à l'étiquetage OGM au sens des règlements 1829/2003 et 1830/2003.
- Chaque allergène présent dans la composition de nos produits ou de nos ingrédients sera cité explicitement après la mention : " Contient : ... " (conformément à la directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2000/13/CE). De plus, nous recherchons quelles peuvent être les contaminations fortuites d'allergènes dans nos produits, du fait d'ingrédients non présents dans la recette, mais étant utilisés dans nos ateliers de fabrication ou chez nos fournisseurs. Ces contaminations fortuites seront également mentionnées à la fin de la liste des ingrédients, après la mention " fabriqué dans un atelier utilisant : ... ".
- LU a la volonté de proposer à ses clients et consommateurs des produits ne contenant pas d'ingrédients ionisés.