



Une recette gourmande à base de 4 céréales croustillantes (riz, maïs, avoine, seigle, froment) et des morceaux de pomme

Format bien adapté aux différents modes de consommation

Composition :

Céréales 45 % (farine de riz 12.3 %, flocons de maïs 12.1 %, farine de blé 7.5 %, flocons de blé 6.7 %, flocons de seigle maltée 5.5 %, farine de blé maltée 0.9 %), sirop de glucose, morceaux de pommes vertes déshydratées 13 % (antioxygène : E223), stabilisant : sorbitol, matière grasse végétale, sucre, sel, gluten, destrose, arôme, correcteur d'acidité : acide citrique, émulsifiant : sucroesters d'acides gras, extrait de mal. Contient : blé. Fabriqué dans un atelier qui utilise : oeuf, arachide, soja, lait, amande, noisette.

Valeurs nutritionnelles

	Pour 100 g
Valeur énergétique en kcal	425
Valeur énergétique en kJ	1795
Protéines en g	5.5
Glucides en g	74
Lipides en g	12

Conditionnement

Poids net UC en g	21
Dimensions UC en cm (lpxh)	12 x 0.35 x 0.016
Nombre UC par carton	120
Poids brut carton en kg	2.850
Dimensions carton en cm (lpxh)	34.7 x 20.6 x 21.6
Dimensions palette en m	1.20 x 0.80 x 1.014

Nb de cartons / couche	12
Nb de couches / palette	4
Nb de cartons / palette	5760
Nb UC / palette	5760
Gencod	1301 776 0356944

Conservation :

A conserver dans un endroit frais et sec.

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.