



## Fiche technique

### Madelines Aux Pépites de Chocolat

Ref : 01300BP00801

#### Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, ŒUFS frais (18%), BEURRE concentré, pépites de chocolat noir (10%) [sucre, pâte de cacao, beurre de cacao], poudre de LAIT entier, stabilisant : glycérol, huile de colza, sirop de sucre inverti, sel, émulsifiant : lécithine de tournesol, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, épaississant: xanthane, arômes.

**Allergènes :** Blé, œuf, lait, beurre, soja.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coque et des dérivés laitiers.

#### OGM :

Les matières premières soumises aux règlements CE n°1829/2003 et n°1830/2003 du 22/09/2003 sont garanties sans OGM par nos fournisseurs.

#### Valeurs nutritionnelles :

	100g	25g	% AR* 25g
Energie	1718 kJ	430 kJ	5,1%
Calories	411 kcal	103 kcal	
Matières grasses	22,43 g	5,61 g	8,0%
dont a.g saturés	10,87 g	2,72 g	13,6%
Glucides	40,89 g	10,22	3,9%
dont sucres	20,95 g	5,24 g	5,8%
Fibres	2,4 g	0,60 g	2,4%
Protéines	6,84 g	1,71 g	3,6%
Sel	0,78 g	0,20 g	3,3%

\*AR = Apport Recommandé

#### Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	1	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	300g	Poids net carton	2,4 kg	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton	3281320033009	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	280x210x100	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	115
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1215

#### Date Limite d'Utilisation Optimale :

12 semaines à la fabrication  
10 semaines garanties en livraison

#### Conditions de stockage et de transport :

Stockage dans un endroit frais, sec, à l'abri de la lumière.

#### Critères microbiologiques maximum :

Flore totale : 300 000 UFC/g  
Coliforme thermotolérant : 1 UFC/g  
ASR : 10 UFC/g  
Salmonelles : Absence dans 25 g

**Origine :** France

**Emballleur :** 78486C

**Nomenclature douanière :** 190 590 55

**Date :** 28/04/2022

**Version :** 11