



Fiche technique

P'tits Bouchons Au Beurre et Œufs Frais

Ref : 14250BE00801

Ingrédients :

Farine de BLE, sucre, OEUFs frais (18 %), BEURRE concentré (12 %), 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.

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	9g	% AR* 9g
Energie	1622 kJ	146 kJ	1,8%
Calories	388 kcal	35 kcal	
Matières grasses	18,98 g	1,71 g	2,4%
dont a.g saturés	8,55 g	0,77 g	3,9%
Glucides	44,14 g	3,97 g	1,5%
dont sucres	22,88 g	2,06 g	2,3%
Fibres	0,71 g	0,06 g	0,2%
Protéines	6,26 g	0,56 g	1,2%
Sel	0,85 g	0,08 g	1,3%

*AR = Apport Recommandé

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	28	Nb UVC/carton	8	Nb carton/palette	48
Poids net UVC	250 g	Poids net carton	2,00 kgs	Nb de carton/couche	8
Code barre UVC		Code barre carton	3281320022508	Nb de couche	6
Dimensions (mm) Lxlxh	280x210x100	Dimensions (mm) Lxlxh	390x290x200	Poids net palette	384
				Dimensions (mm) Lxlxh	1200x800x1415

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