



Fiche technique

Rochers Coco Noix de Coco

Ref : 07300CO00801

Ingrediénts :

Noix de coco (34 %), sucre, blanc d'OEUVFS frais (20 %), poudre de LAIT entier, sirop de sucre inverti, stabilisant : glycérine, farine de BLE, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, conservateur : sorbate de potassium, épaississant : xanthane, arômes.

Allergènes : Blé, œuf, lait.

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 :

*AR = Apport Recommandé

	100g	37g	% AR* 37g
Energie	1663 Kj	615 Kj	
Calories	399 Kcal	148 Kcal	7,40%
Matières grasses	23,6 g	8,7 g	12,40%
dont a.g saturés	20,8 g	7,7 g	38,50%
Glucides	35,9 g	13,3 g	5,10%
dont sucres	34,1 g	12,6 g	14,00%
Fibres	5,9 g	2,2 g	8,80%
Protéines	5,5 g	2,0 g	4,20%
Sel	0,7 g	0,3 g	5,00%

Conditionnement et logistique :

UVC		Carton		Palette	
Nb produit/UVC	8	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	3281320903005	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

Date : 28/04/2022

Emballeur : 78486C

Version : 11

Nomenclature douanière : 190 590 55