



Fiche Technique

Cake aux écorces d'orange 300g

Réf : 133000R00801



Ingrédients :

Farine de **BLE**, sucre, **OEUF**s frais (17%), huile de colza, écorces d'orange confites (glucose) (8%), stabilisant : glycérol, sirop de sucre inverti, poudre de **LAIT** entier, sel, poudres à lever : carbonate et citrate de sodium, émulsifiant : lécithine de tournesol, conservateur : sorbate de potassium, huile essentielle orange douce.

Allergènes : Blé, œufs, lait.

Fabriqué dans un atelier qui utilise des fruits à coques 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 pour :

	100g	30g	%AR* 30g
Energie	1625 kJ	487 kJ	5,8%
Calories	388 kcal	116 kcal	
Protéines	6,0 g	1,8 g	3,7%
Glucides	44,9 g	13,5 g	5,2%
dont sucres	23,4g	7,0 g	7,8%

	100g	30g	%AR* 30g
Matières grasses	19,2 g	5,8 g	8,3%
dont acides gras saturés	2,7 g	0,8 g	4,0%
Fibres	0,7 g	0,2 g	0,8%
Sel	0,9 g	0,3 g	5,0%

Conditionnement et logistique :

Nbr UVC	1
Poids net	300 g
EAN 13	3 281 32 084 300 4
Poids net colis	2,4 kg

Nbr UVC / PCB	8
Nbr de colis/ couche	8
Nbr de couche	10
Nbr PCB / UL	80

Nomenclature douanière :

190 590 55

Date Limite d'Utilisation Optimum :

15 semaines à la fabrication

12 semaines garanties en livraison

Conditions de stockage et de transports :

Stockage dans un endroit frais (15-20°C), sec, à l'abri de la lumière.

Critères microbiologiques maximums :

Flore totale : 300 000 UFC/g

Coliformes Thermotolérants : 1 UFC/g

ASR : 10 UFC/g

Date 28/04/2022

Salmonelle : Absence dans 25g

Version 1

Origine : FRANCE Biscuiterie ERTE - ZI du Chemin vert - 78610 Le Perray en Yvelines

Emballeur : Emb 78486C

Tel : 01 34 57 80 80 - Fax : 01 34 84 98 76

www.erte.fr